BROWNING®

OUTDOOR COOKWARE

Owner's Manual and Parts List

Item#: BR4GRILL

GAS-FIRED

C UL US

LISTED

Warning:

Read the entire manual before attempting to assemble, adjust or use this product. Please pay attention to Red Margin Troubleshooting Guide.

⚠ DANGER	⚠ WARNING
If you smell gas: **1. Shut off gas to the appliance.** **2. Extinguish any open flames.** **3. Open the lid.** **4. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**	**1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.** **2. An LP Tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

For 2518SLB-LPG

GAS FIRED BARBECUE GRILLS

***For questions, problems, missing parts, or obtaining replacement parts, please contact Customer service at 1-800-650-2433**

Monday thru Friday from 8:00 am to 5:00 pm MST.

Customer Service Address: PO Box 4057, Logan, Utah 84323

Distributed by Camp Chef

"Browning Trademarks Licensed by Browning"

Printed in China

DEAR CUSTOMER,

TO BETTER SERVE YOU REGARDING QUESTIONS, MISSING PARTS AND PROPER OPERATION OF YOUR GRILL, WE CAN HELP FAST. PLEASE DO NOT RETURN YOUR GRILL, JUST CALL OUR TRAINED CUSTOMER SERVICE DEPT AT 1-800-650-2433.

AS A VALUABLE CUSTOMER YOU DESERVE PROPER SERVICE.

THANK YOU,
CUSTOMER SERVICE

Table of Contents

Important Safety Information……..……..1

Safety Tips……..……..3

Package Contents and Hardware List……...…….……..4

Assembly Instructions…….……...……..…..6

Cooking with Gas……..……...…16

Operating Instructions……...……...21

Cleaning and Maintenance……...……...25

Exploded View for LPG Model……...……27

Replacement Parts List for LPG Model .....……..…28

Warranty Program…….....……..……..……29

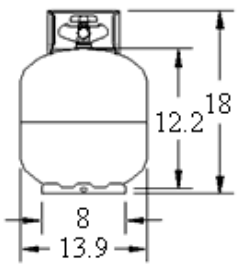
Troubleshooting Guide…...……..……..……30

Important Safety Information

IMPORTANT: Please carefully read this manual, especially the safety requirements, before using your grill to ensure proper operation and reduce the risk of fire, burn hazard and other injury.

General Safety Requirements:

1. The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either *the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1.*
2. This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.
3. This outdoor grill is not intended for installation in or on recreation vehicles and/or boats.
4. A minimum clearance of 36 inches from combustible constructions to the sides of the grill and 36 inches from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.
5. The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with *ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1*. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.
6. Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.
7. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
9. Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.
10. Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
11. Never use charcoal in the grill.
12. Never use the grill in windy areas.
13. Never use the grill without the drip tray installed and pushed completely into the back of the grill. Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
14. The pressure regulator for LP-gas grill is set for 11″ water column (WC). Natural gas grill provides a hose assembly which includes a quick-disconnect device but no pressure regulator. The LP pressure regulator or the Natural gas hose assembly must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified in the part list.
15. Only a 20 lb LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. A 20 lbs LP-Gas cylinder dimensions are:



16. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
17. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
18. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
19. If the information in “17” and “18” is not followed exactly, a fire causing death or serous injury may occur.
20. The natural gas grill and its individual shutoff valve of must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
21. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5kPa).
22. **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the State of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

IMPORTANT: We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified by manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill on other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

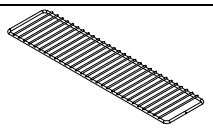
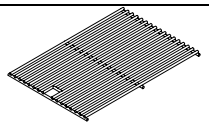
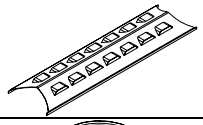
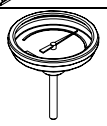
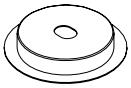
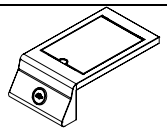
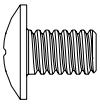
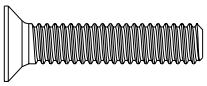
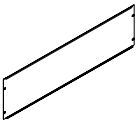
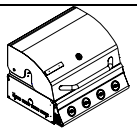
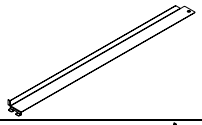
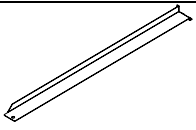
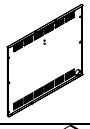
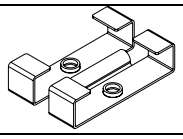
WARNING: Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your Owner’s Manual for more information concerning filling your LP tank.

Safety Tips

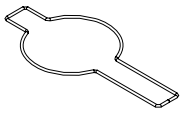
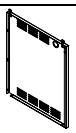
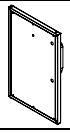
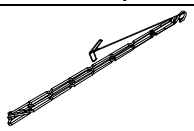
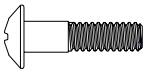
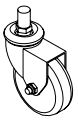
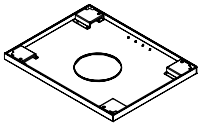
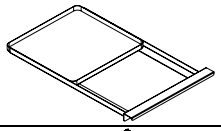
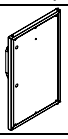
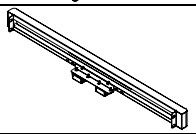
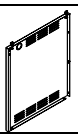
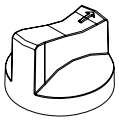
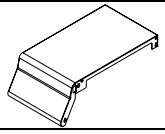
- Never pull your grill. Always push it.
- Never move your grill while it is in operation or still hot.
- Always use a protected hand when cleaning the grid surface after the post-heating period and when closing the propane tank valve.
- Use a covered hand during the grilling period.
- Wait until the burner box has completely cooled before reaching under to turn off the gas.
- Using an uncovered hand to turn off the LP tank valve without allowing the grill to cool down could result in severe burns.
- Never operate your grill under overhangs, awnings or any covered or enclosed area.
- Never spray liquid on the grid area to control flare ups.
- To guard against possible grease fires getting out of control, never leave a grill unattended. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.
- Always turn off the control knob first, and then the propane gas supply tank.
- Never cover your grill while it is still warm.
- Position your portable grill away from direct wind.
- Do not store or use gasoline or other flammable substances in the vicinity of your gas grill.
- Never store a propane tank (whether full or empty) inside your home or living area.
- Before storing your tank, make sure that it has been turned to the “OFF” position.
- Should you store your grill indoors, be sure to close the tank valve, disconnect the hose from the tank, remove the tank from the grill and store the tank outdoors.
- Make sure the grill hood is completely open before lighting your grill.
- When connecting or replacing any gas fittings, all joints must be sealed with an approved, leak-proof sealing compound.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- When your grill is not in use, it is recommended that for child safety, you remove the control knobs and store them indoors.
- Keep children away from the grill at all times.
- Never drill out any orifice or make any field alterations to your grill without receiving approval from the manufacturer.
- Do not store flammable materials in any of the cabinets beneath the grill burner box or in the vicinity of your grill.
- Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect your hands with a pair of work mitts.
- At high temperatures stainless grids may discolor over time. When the grill is cool, wiping with a wet towel and vegetable oil may remove and treat some of this effect. Some discoloration is normal.

Package Contents and Hardware List

Package Contents

P/N	Description	Qty.	Diagrams
A	Warming Rack	1	
B	Grid	2	
C	Flavor Step Tent	4	
D	Temperature Gauge	1	
E	Washer, Temperature Gauge	1	
F	Side Cooker Shelf Assembly		
G	1/4-20 x 3/8” Screw	26	
H	1/4-20 x 1 3/8” Screw	4	
I	Wind Shield	1	
J	Burner Box and Hood Assembly	1	
K	Drip Tray Support (L)	1	
L	Drip Tray Support (R)	1	
M	Rear Panel	1	
N	Bracket, Tank Ring	1	

Package Contents and Hardware List

P/N	Description	Qty.	Diagrams
O	Tank Ring	1	
P	Right Panel Assembly	1	
Q	Caster, Locking	2	
R	Door, Right	1	
S	Match Holder	1	
T	Screw 5/32-32 x 5/8”	1	
U	Caster	2	
V	Base Panel W/ Caster Bracket	1	
W	Drip Tray	1	
X	Door, Left	1	
Y	Beam	1	
Z	Left Panel Assembly	1	
AA	Knob	5	
AB	Side Shelf	1	

Warning: The grill should be assembled and placed on a flat level surface.

Estimated Assembly Time: 40 minutes by two people.
Tools Required for Assembly: 1 Phillips screwdriver

Step 1: Unpack carton. Compare the parts and hardware with the list and diagrams on pages 4 & 5. Do not attempt assembly if any part is missing or damaged. Call customer service for a replacement at **1-800-650-2433.**

Fig. 1

Step 2: Install Casters
Required: (4) Casters
Note: The casters tagged with "F" are for front use, "R" for rear use.
As shown in Fig. 2, screw in the four casters (Q and U). The casters (U) with "F" should be attached to the two brackets in line with the door magnets. The letter tagged on the casters should be same as the letter on the base. When this process is completed, turn the bottom panel (V) over. The door magnets and the two casters with "F" mark should be at the front of the grill.

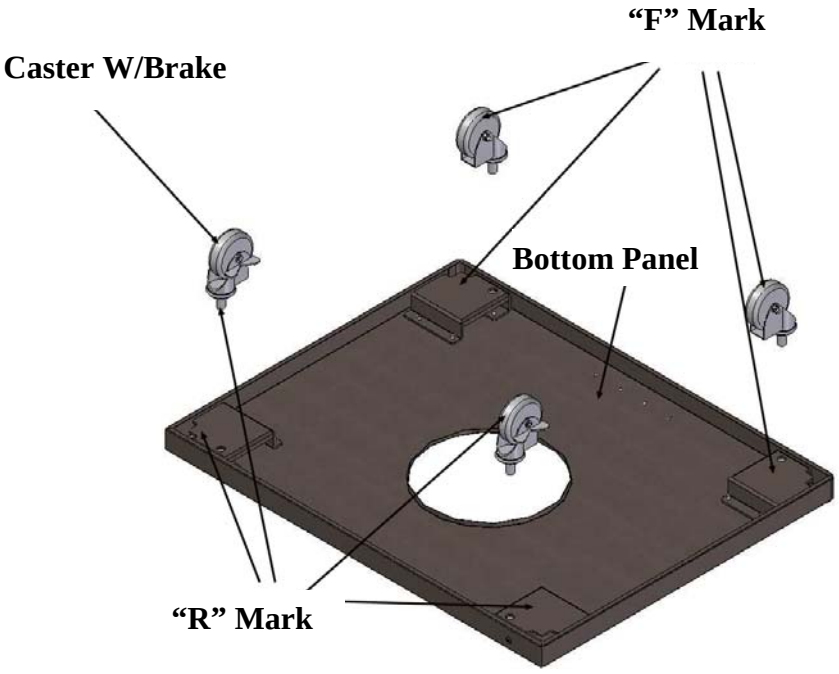


Fig. 2

Step 3: Attach Rear Panel

Required: (2) 1/4–20 x 3/8" Screws (G), (1) Rear Panel (M)

Note: Do not tighten any cabinet screws completely. Leave at least one full turn on each. After all the screws have been installed, go back and tighten them fully.

Align the tabs in the rear panel (M) with the square holes in the bottom panel (V), and then slide the rear panel until the holes in the two panels are aligned. Insert the screws into the aligned holes. (See Fig. 3)

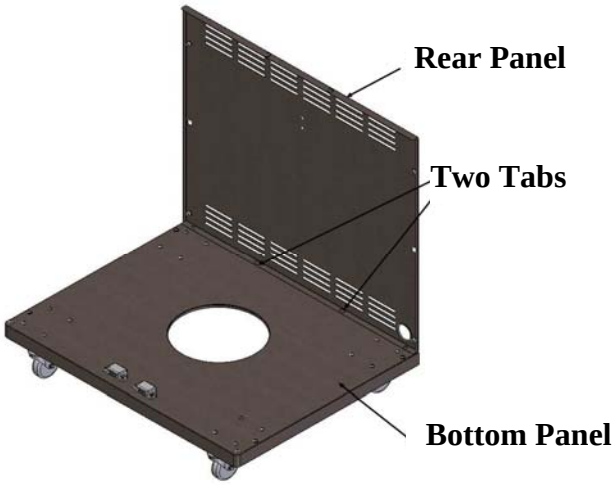


Fig. 3

Step 4: Attach Side Panel

Required: (8) 1/4-20 x 3/8" Screws (G), (1) Left Side Panel (Z) and, (1) Right Side Panel (P)

Insert the "Tab A" in side panel (Z and P, Fig. 4) into the square hole in the rear panel (M) and push down. Make sure the tab is locked in place. For each panel, there are four screws to connect the rear panel and base, two in the rear and two inside the cabinet. Insert the screws into the aligned holes and tighten them. The two screws inside the cabinet should be engaged first.

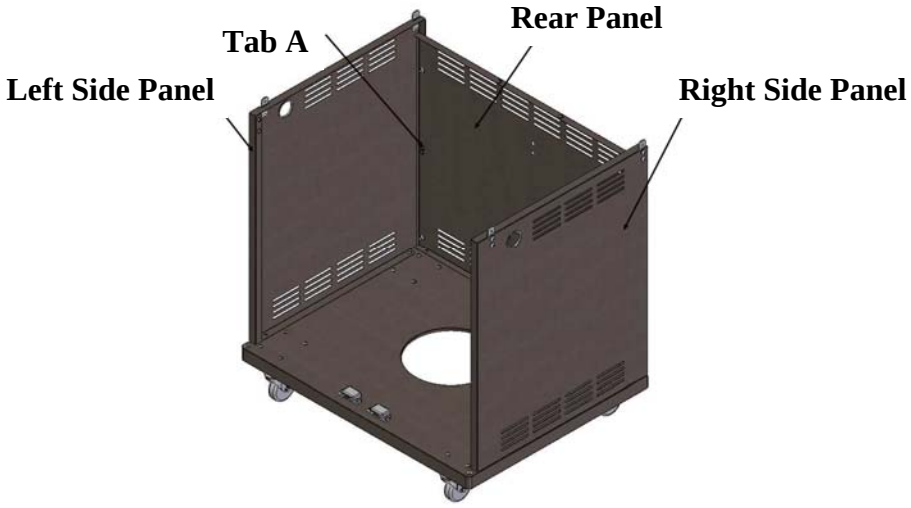


Fig. 4

Step 5: Attach Tank Ring applicable for 2518SLB-LPG

Required: (2) 1/4-20 x 3/8" Screws (G), (1) Tank Ring (O), (1) Ring Bracket (N)

Refer to Fig. 5a and Fig. 5b, slide the tank ring bracket (N) to the end of the tank ring (O) as shown. Then align the holes in the ring bracket with rear panel (M), insert 1/4-20 x 3/8" (G) screws into the holes from outside of grill, and then tighten completely. (See Fig. 6)

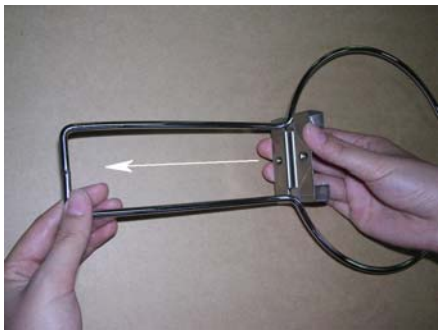


Fig. 5a

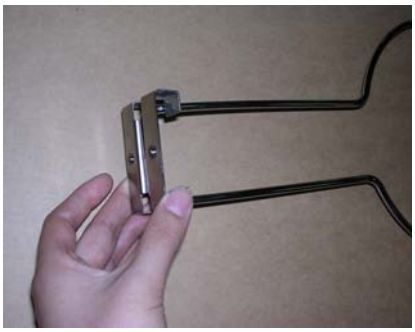


Fig. 5b

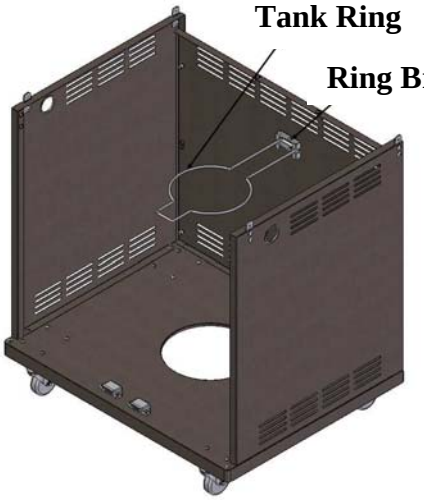


Fig. 6

Step 6: Attach Beam & Drip Tray Supports

Required: (4) 1/4-20 x 3/8"Screws (G), (1) Beam (Y)

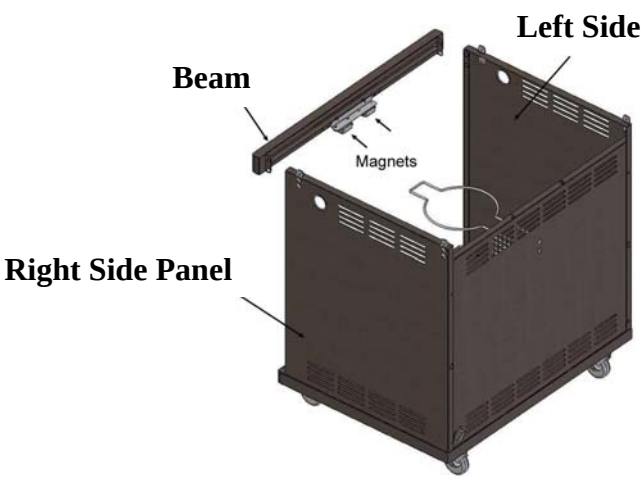


Fig. 7

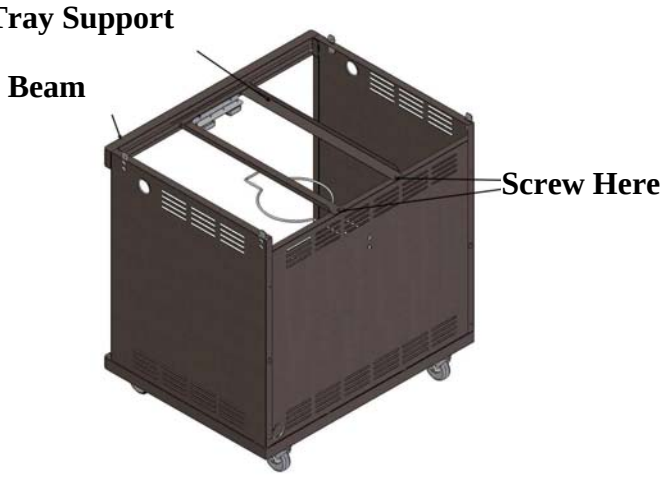


Fig.8

Assembly Instructions

Align the holes in the beam (Y) with magnets with both side panels (Z and P), insert 1/4-20 x 3/8” (G) screws into the holes, and then tighten. (See Fig. 7)

Required: (2) 1/4-20 x 3/8” Screws (G), (2) Drip Tray Supports (K and L)
Note: The drip tray supports (K and L) should be installed with the open ends facing each other. Align the drip tray supports with the slots in the beam (Y). Insert the two 1/4-20 x 3/8” screws (G) through the holes in the drip tray support and the rear panel (M). (See Fig. 8).

Step 7: Assemble doors

Required: (1) Left door (X), (1) Right Door (R), (1) Match Holder (S), (1) 5/32-32 x 5/8” Screw (T)

Before installing the doors, familiarize yourself with the door structure. The hinge is moveable. Insert the upper hinge into the hole under the beam (Y). Push the spring through the square hole at the bottom of the door until the hinge is aligned with the hole in the base panel, and then release. (See Fig. 9a).

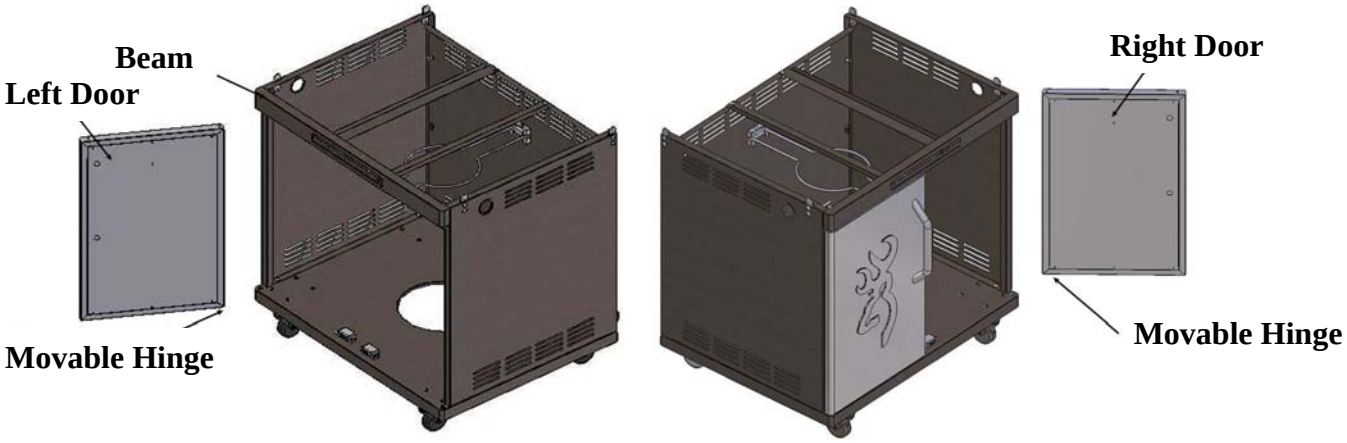


Fig. 9a

Then install the match holder (S) in the right door (R) with screw 5/32-32 x 5/8” (T). (See Fig. 9b).

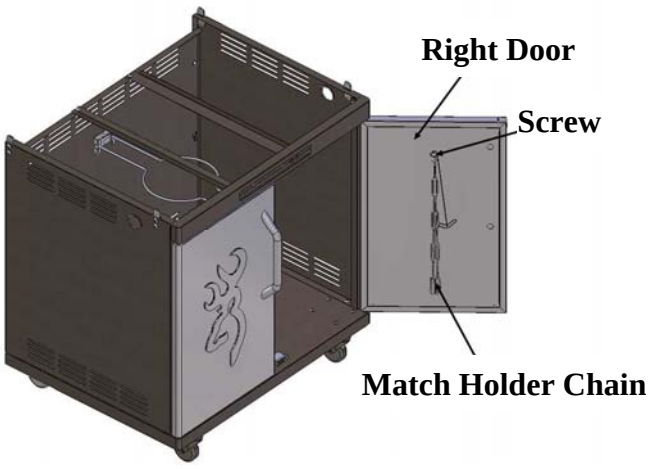


Fig. 9b

Step 8: Attach Drip Tray

Required: Drip Tray (W)

Slide the drip tray between the drip tray supports. (See Fig. 10).

Step 9: Mount the Burner Box onto the Cabinet

Required: (4) 1/4-20 x 3/8" Screws (G), (1) Burner Box (J), (1) Wind Shield (I)

Warning: The burner box is HEAVY. Before assembling the burner box to the grill cabinet, make sure the cabinet is located in a solid and level place, and the wheels are locked. Two people are required for a safe assembly.

a. Lock the two casters.

b. Take the pressure regulator (applicable only for LP gas grill) and side burner hose out from under the control box (J). Then lift the burner box onto the cabinet, making sure that the flexible gas lines are in the cabinet then position it on the cabinet by aligning the four tabs on top of the cabinet with the holes in the burner box. (See Fig. 11)

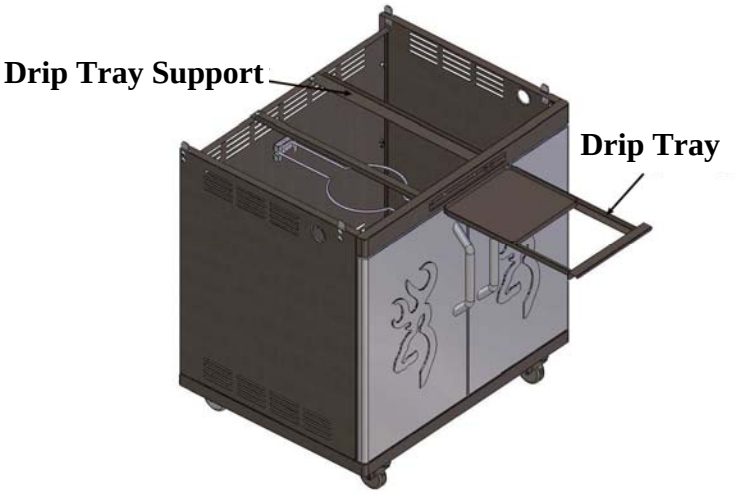


Fig. 10

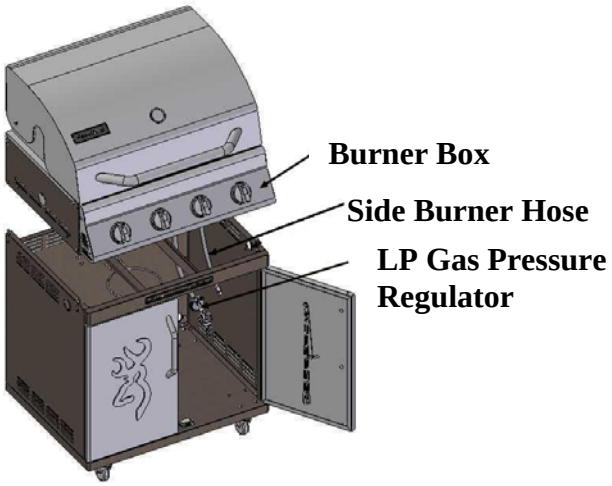


Fig. 11

Warning: Do not lift burner box from sides. We recommend holding the control box and the rear panel of the burner box to avoid pinching fingers under the burner box.

c. Insert the 1/4-20 x 3/8" screws (G) into the two pre-drilled holes on each side of the burner box, do not fully tighten screws until all screws have been installed. For LP gas grill, go to step d.

d. Place the side burner hose through the hole in the right side panel (P). See Fig. 12.

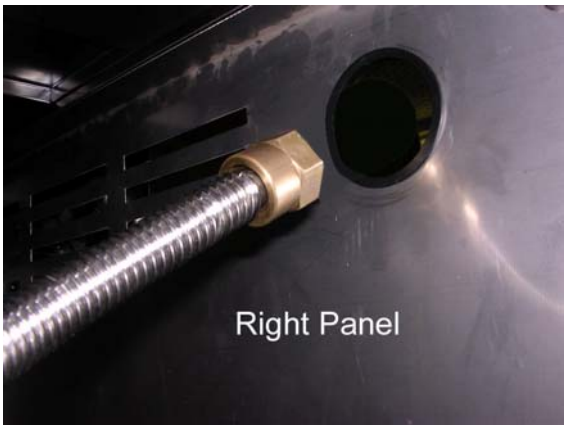


Fig. 12

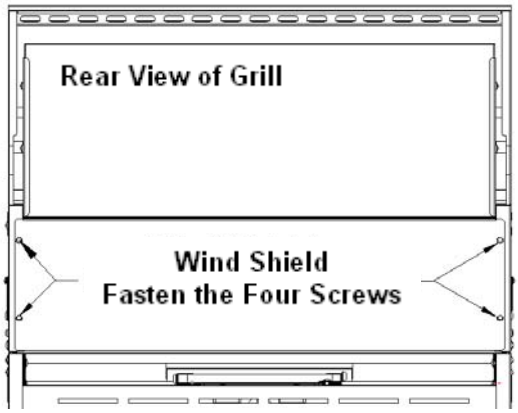


Fig. 13

e. Wind shield (I) is required to be screwed in place as shown. Refer to Fig. 13, Fig. 14 and Fig. 15 to install the wind shield correctly.

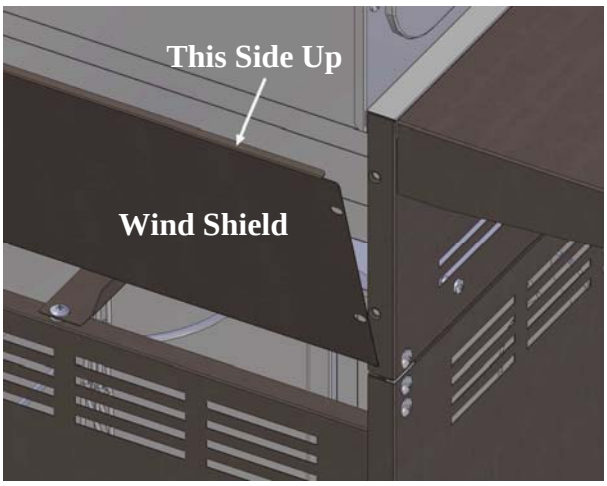


Fig. 14

Fig. 15

Step 10: Install Side Shelf

Required: (1) Side Shelf (AB), (2) 1/4-20 x 1 3/8″ Screws (H)

a. Loosen two screws attached in the left panel of the burner box and one attached on the left panel of the control box 3-4 turns (See Fig.16). Parts are not to be installed in this step. Just loosen the three screws.

Fig. 16

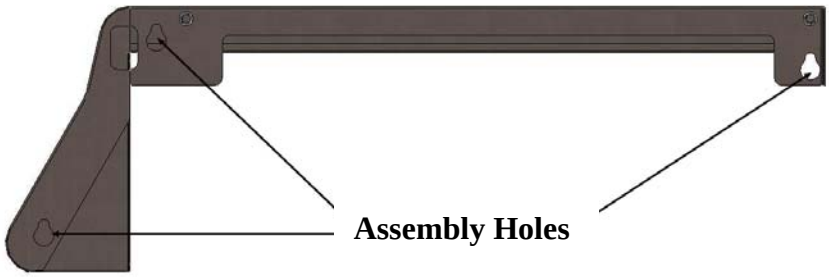


Fig. 17

b. Align the side shelf holes (Fig.17) with the two screws in burner box side panel and the one in the control box side panel, and push the shelf down to lock it in place. Then open the hood and use the two 1/4-20 x 1 3/8″ screws (H) to fasten the side shelf (AB) from inside the burner box. Refer to Fig. 18 & Fig. 19(from inside the burner box). Then tighten the three screws loosened previously.

Fig. 18

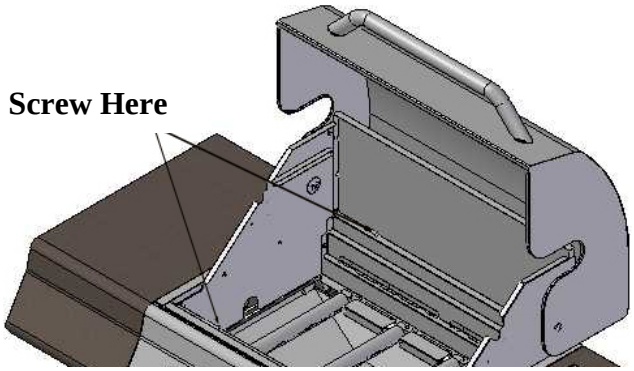


Fig. 19

Step 11: Install Side Cooker Shelf

Required: (1) Side Cooker Shelf (F), (2) 1/4-20 x 1 3/8″ screws (H)

Warning: The side cooker shelf assembly should be handled carefully.

Fig. 20

a. Loosen the two screws attached in the right panel of the burner box and one attached on the right panel of the control box 3-4 turns (See Fig. 20). Parts are not to be installed in this step. Just loosen the three screws.

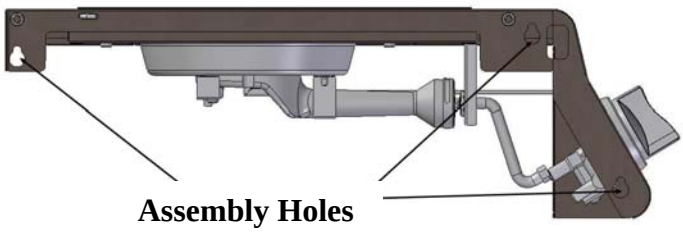


Fig. 21

b. Align the side shelf holes (Fig. 21) with the two screws in burner box side panel and the one in the control box side panel, and push the shelf down to lock it in place. Then open the hood and use the two 1/4-20 x 1 3/8″screws (H) to fasten the side cooker shelf (F) from inside the burner box. Refer to Fig. 22 & Fig. 23. Then tighten the three screws loosened previously.

Fig. 22

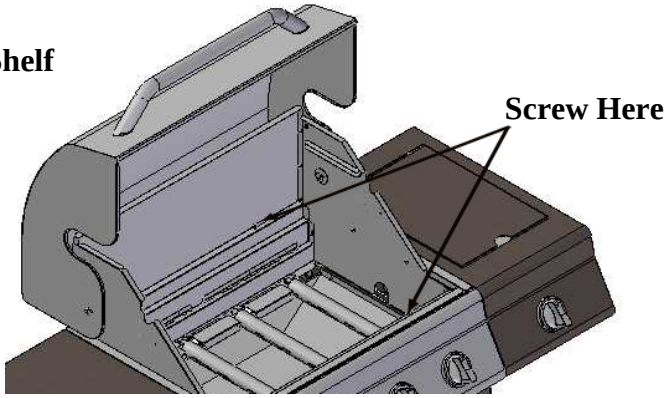


Fig. 23

c. Connect the side burner hose to the side burner manifold as shown in Fig. 24 and Fig. 25.

Fig. 24

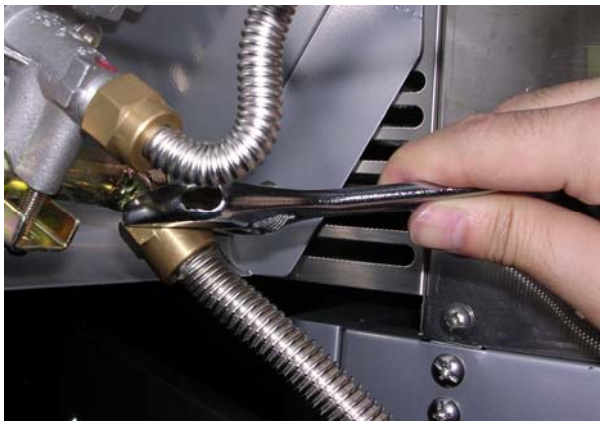


Fig. 25

d. Make sure the side burner ignition wire is connected to the ignition pin and the ignition device. See Fig. 26.

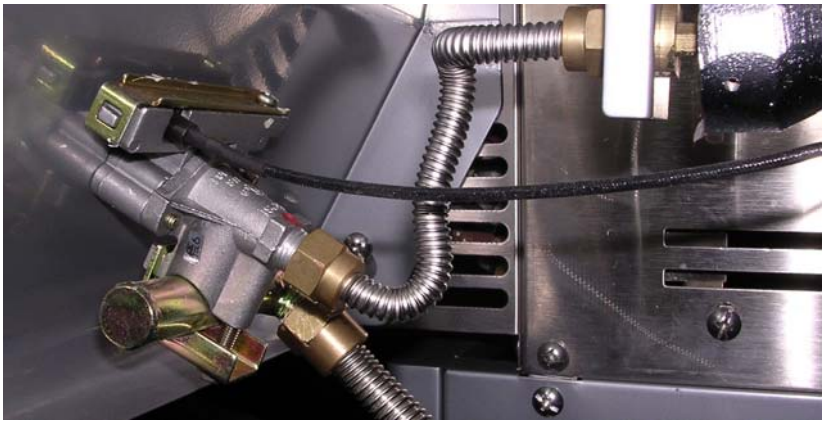


Fig. 26

e. Align the nozzle within the side burner, refer to page 21 Fig. 34.

f. Check the distance between the ignition pin tip and the brass burner cover. The distance should be 0.1-0.2 inch. If the distance does not fall within this measurement, loose the ignition pin screws and adjust the distance and then tighten the screw. (See Fig. 27).

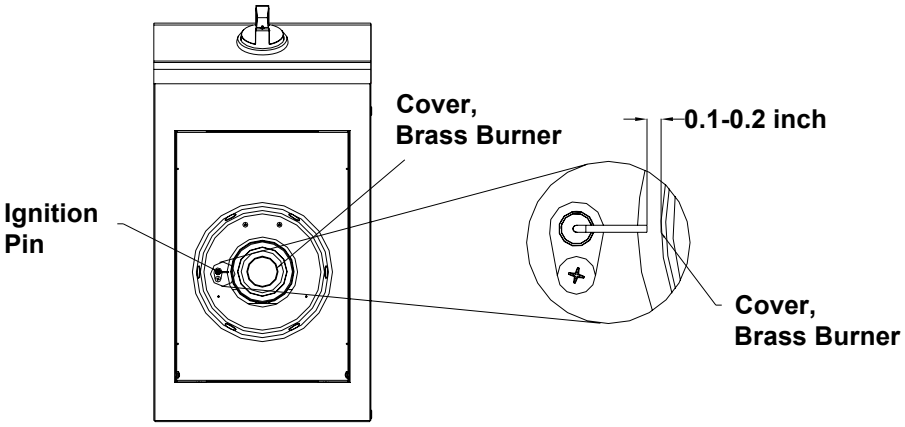


Fig. 27

g. Position the side cooker grate. See Fig. 28

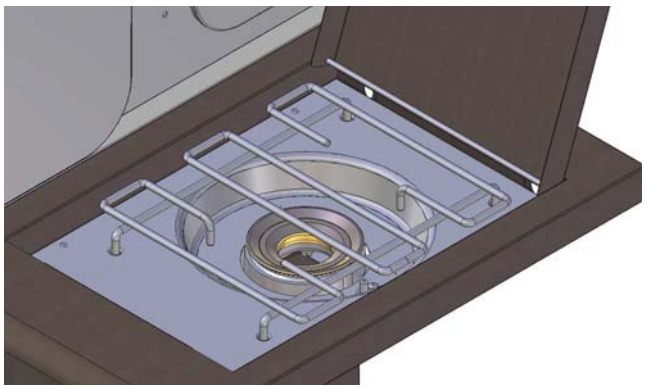


Fig. 28

Step 12: Install the flavor step tents, grids and warming rack.

Referring to Fig. 29, position the four Flavor Step Tents, two cooking grids and the warming rack into place.

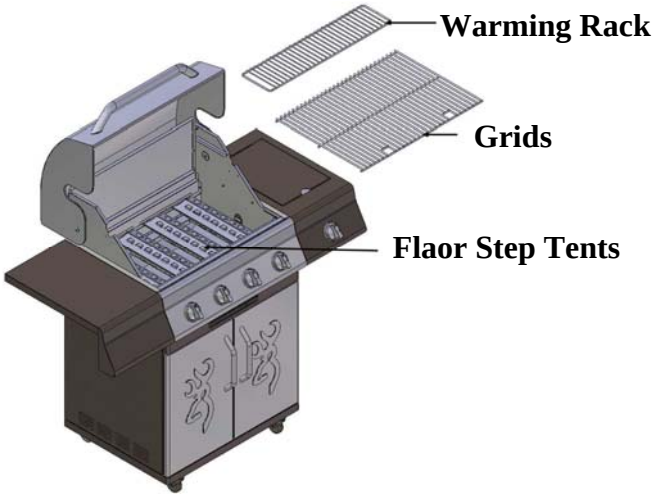


Fig. 29

Step 13: Assemble temperature gauge and knobs

Required: (1) Temperature Gauge, (1) Washer, Temperature Gauge, (5) Knobs

a. Insert the temperature gauge in the hole as shown in Fig. 30; use the temperature gauge washer and nut to install the temperature gauge.

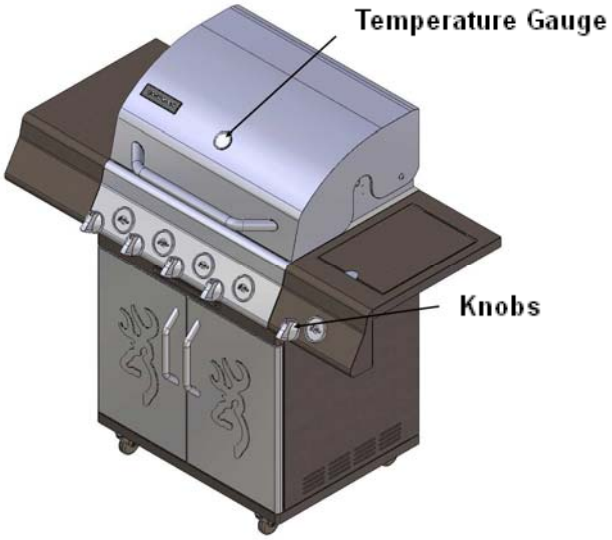


Fig. 30

b. Insert knobs onto the valve stem. Make sure the knob arrows point upwards.

IMPORTANT

CHECK CLICK AND SPARK

After you complete your grill assembly, test your ignition system with the GAS OFF. Check for a click and spark when using your push in and turn knob ignition system.

For the side burner, a spark can be seen directly. For main burners, the ignition system is positioned next to each burner inside the the burner box. A reflection of a spark or a spark can be seen at the front of the inside of the burner box. Or you can place a mirror on the left of the each main burner and see the spark and hear the click of the igniter. Be sure the GAS IS OFF when you push in and turn the control knob. This will help assure a trouble-free ignition when you turn on the gas.

For Portable LP-Gas Connection

The cabinet has an opening in the bottom panel that allows a 20 lb. gas tank bottom flange to drop into place. This will help to lock the tank. Before installing your gas tank, lift up the tank ring (as shown in Fig. 31a). After positioning the tank in the opening, lower the tank ring to lock the tank. Use only 20 lb. gas tank (See LP Gas Safety Requirements for Additional Information). **As shown in Fig. 31b, it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical.**

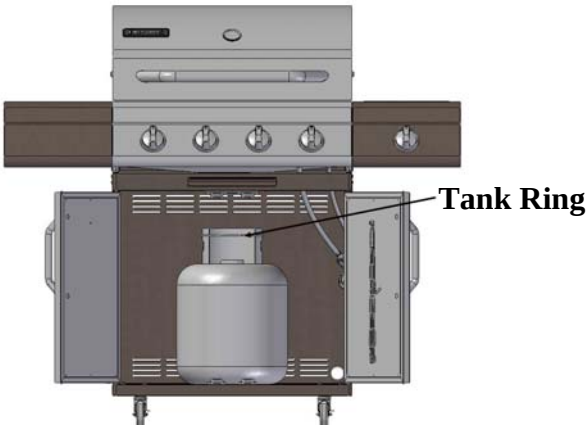


Fig. 31a

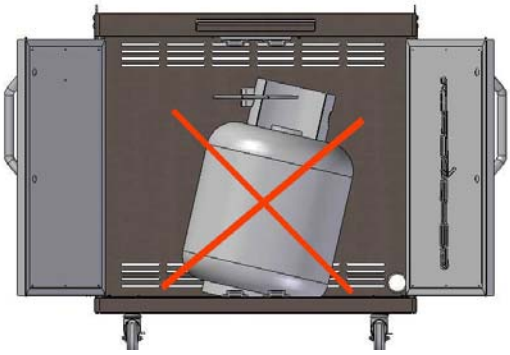


Fig. 31b

WARNING: The Type I connective coupling (see Fig. 34) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

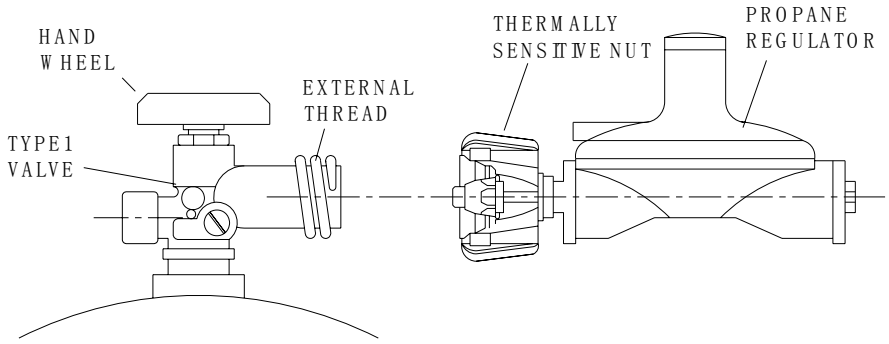


Fig.32

The propane tank valve connection supplied with this grill incorporates four important safe guards, Hand Assembly, Hand Disassembly, Excess Flow Control and Temperature-Activated Shut-Off.

a. Hand Assembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” positions.
2. When connecting the regulator/burner valve assembly to the tank valve, turn the large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless the plastic nut is completely connected.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

b. Hand Disassembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” positions.
2. Turn the large plastic nut counterclockwise until it is disassembled.

3. HAND OPERATION ONLY.

c. Excess flow Control and Low heat

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow.
Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are "OFF".
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the control box and page 21.

d. Temperature-Activated Shut-Off

The large plastic nut on the regulator assembly is designed in coordination with a check valve in the tank valve to shut off the flow of gas when exposed to temperatures between 240-300 ℉.
In the event of a fire or hose break, one of the safeguards will function to control or stop the flow of gas from the propane tank. Never attempt to use damaged equipment.

Important: Before the use of a fresh tank of gas, please check leakage around the connections according to section ' Checking Gas Leaks ' on page 19 and make sure there is no leakage or vapor accumulation in the cabinet. Make sure all openings around side walls are not blocked.

Important: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Gas Requirements

The 2518SLB grill is set and tested at the factory for LPG only. No conversion to other kind of gas is allowable.

LP Gas Regulator

This grill built for LP-Gas, the regulator supplied is set for 11 in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20 lb. LP gas tank.

LP GAS System

Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances

Gas Consumption

Total gas consumption of this grill with the burner(s) on "HIGH": Table 1 below.

Table 1

Burner Type	BTU/HR
Main Burners	13250 x 4
Side Burner	13500 x 1

LP Gas Safety Requirement

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be:

(a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and

(b) Provided with a listed Overfill Prevention Device (OPD).

(c) Provided with a tank connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

The tank should be 12 inches in diameter and 18-1/2 inches tall and be equipped with a Type 1 fitting.
The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.

Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank. If the grill is to be stored indoors, disconnect the gas supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.

When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by manufacturer.

Checking Gas Leaks

Before operating your grill, after refueling, check carefully to be certain that all connections are tight and there are no gas leaks.

1. Make 2-3 ounces of leak solution by mixing liquid dishwashing soap with water.
2. Make certain all control knobs are in the “OFF” position.
3. Brush small amounts of the leak solution on all the fittings, and turn the gas on.
4. If bubbles appear, there is a leak. Proceed to step 5.
5. Turn the gas off, and tighten all connections.
6. Go back to step 1 to retest the fittings.
7. If bubbles continue to appear, turn the gas off. Contact customer service.

Warning: Never use a match or open flame for leak detection. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

IMPORTANT: When connecting or replacing any gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumbers tape.

Handling the Liquid Propane Tank Safely

Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.

If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.

Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

Storing the Liquid Propane Tank Safely

Whether you are between cross-country treks in your recreational vehicle or looking for a place to keep the liquid propane tank to provide fuel for your outdoor grill, keep in mind some basic safety rules about storing portable liquid propane tanks:

Do not store the tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.

The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow this warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

Refilling a Propane Tank

It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and observe how the tank is filled and at what capacity. An overfilled LP tank can be dangerous.

Cooking with Gas

The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale. The scale weights should be readjusted to a weight that would allow up to 80% of the total weight. The filling operation must end once the tank is filled to 80% of its total capacity. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains more than 80% of its total capacity of propane (LP).

An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank, (a hot day, tank left in sun or stored indoors) internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn may cause the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank. The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. Propane tanks by the Department of Transportation to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumbers tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush. See the instructions at page 19.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

Locating the Grill

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreation vehicle, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas, but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.

Warning: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.

Clearance to Combustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the sides of the grill, and a minimum clearance of 36 in. from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained. However, the manufacturer strongly suggests a 6 ft. clearance of the grill to combustible constructions.

Clearance to Noncombustible Construction

A minimum clearance of 36 in. from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 36 in. clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommend. The grill can be installed directly next to noncombustible construction below the cooking surface.

Grill Lighting Instructions

Checking orifices alignment with burners

Orifices may shift during assembly and movement; therefore, check the orifices alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.

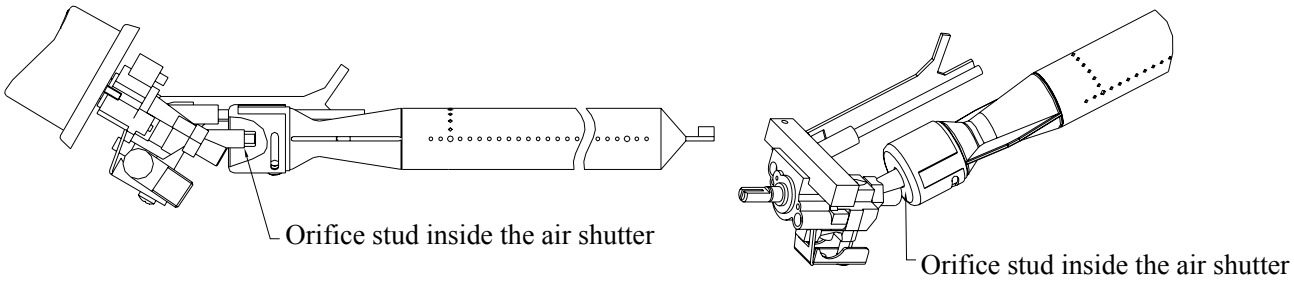


Fig. 33 Main Burner and Orifice Relationship

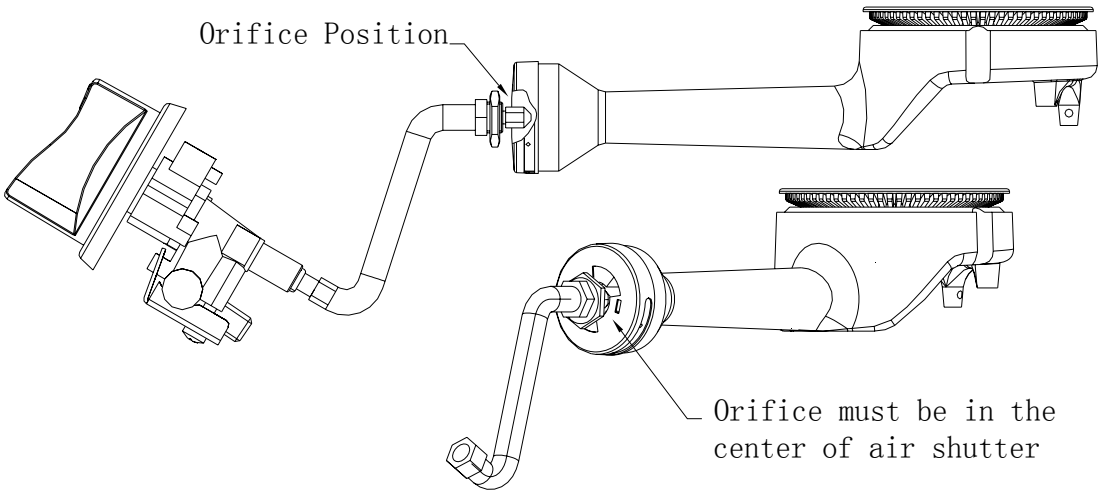
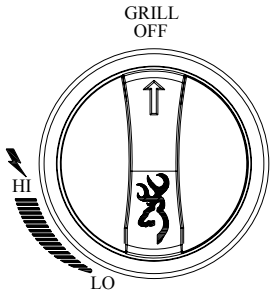


Fig. 34 Side Burner and Orifice Relationship

To Light the Main Burners & the Side Burner



1. Make sure the control knobs are in the “OFF” position.
2. Open the grill hood.
3. Make sure the drip tray is installed.
4. Open the tank valve.
5. **Light each burner separately.** Turning on two burner valves together could trip the flow limiting device in the tank connection.
6. Push in and turn each control knob to the left and continue turning from off to “HI” for 5 seconds while knob is depressed inward.
7. If the burner does not ignite within 5 seconds, immediately turn the control knob back to the "OFF" position. Wait 5 minutes and repeat STEPS 6 and 7 up to 2 or 3 times.
8. If the burner still cannot be lit, refer to the Troubleshooting Guide.

WARNING:

1. Make sure the hood is completely open each time you attempt to light the grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition resulting in bodily harm.
2. This grill is equipped with a flame-observation hole in side panel. Wear protective mitts before using the flame watch.

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.
If required, check your parts list for the proper replacement hose assembly. It will be necessary to open the bottom door to fully inspect the hose.

Checking the Flame
Refer to the Fig. 35 below (side view of grill) check the flame after the grill is lit. Make sure you have a stable, mostly blue flame.

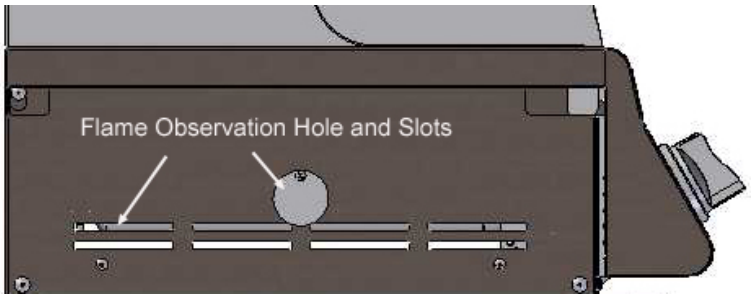


Fig. 35

Air Shutter Adjustment

The gas burner shutters are adjusted at the factory for your convenience. The settings is:
(1) Full open for LP gas.
If you desire to fine tune your shutter adjustment (or if your flame is more yellow rather than blue), please follow this procedure.

Warning: Do not touch burner after adjustments. The burner is hot.

a. The shutters are located on the end of the gas burners underneath the control box. See Fig. 36.
b. Loosen the air shutter screw.
c. Light the burner to be adjusted.
d. With a protected, gloved hand, fine tune the air shutter until a stable, mostly blue flame is observed through the flame observation holes and slots on each side of the burner box. Acceptable flames are shown in Fig. 37.
e. Tighten the air shutter locking screw enough to hold the shutter in place.
f. Repeat procedure on other burners.

Fig. 36 Air Shutter

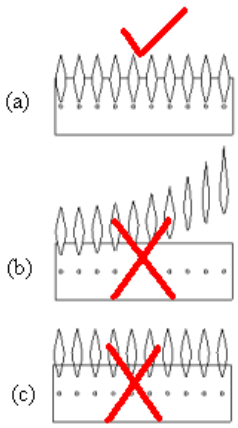


Fig. 37 Acceptable Flame only (a)

Match Lighting Instructions

Important: The hood must be open when match lighting any burner

1. Turn on gas supply
   a. If portable, at the LP cylinder valve.
   b. If permanent gas supply, at the manual gas shutoff valve.
2. Locate the flame observation holes on each side.
3. Open the right door to access the match clip with chain.
4. Attach either the match or paper to the clip (Fig. 38), light the match and insert it close to the ports of the burner, and push and turn the depressed knob to the left to “HI” position.

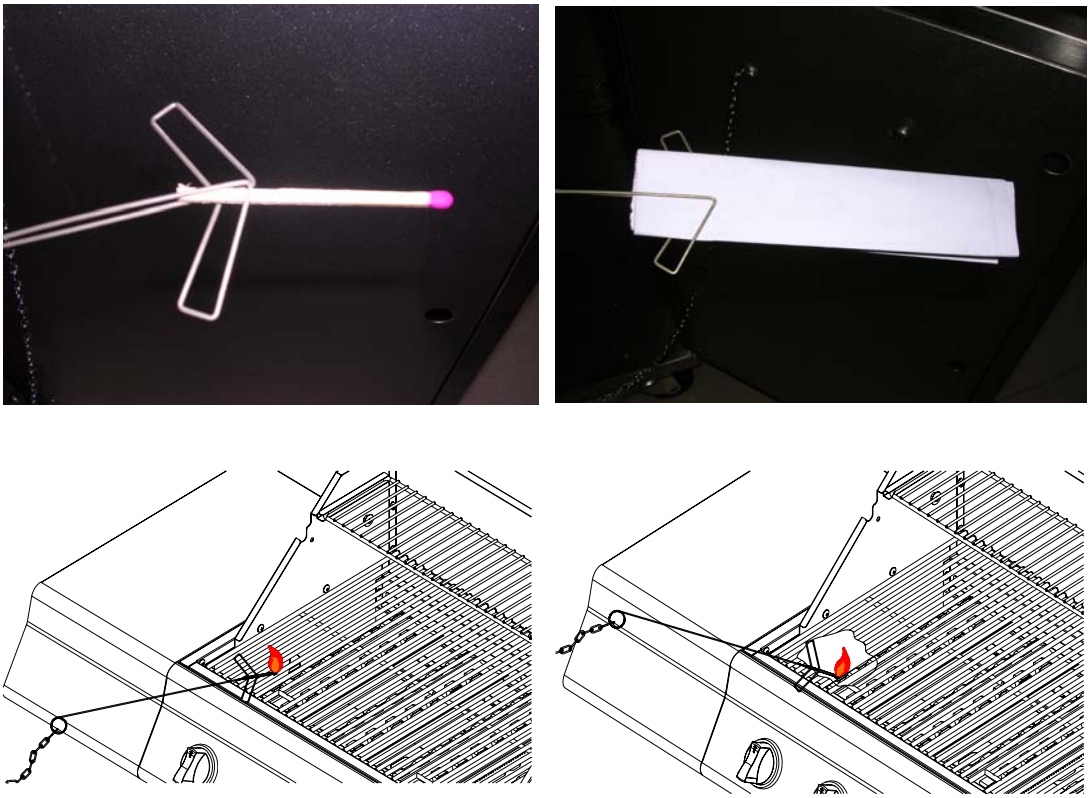


Fig. 38 Match/Paper Lighting Illustration

5. The center burner (if needed) can be lit from center grid by inserting the match clip into the front side of flavor step tent. Light this burner before igniting both outside burners.
6. Depress burner valve for that burner and turn to high.
7. Observe that the burner has ignited. Remove the match and extinguish.
8. Repeat steps 2-6 for the next burner.

Breaking in Your Grill

When firing your grill for the first time, it is advisable to run the main burner(s) on "HI" for 20 minutes with the hood down, and then turn the main burners off. This tempers the grill.

Preheating Grill

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting, close the hood and preheat the grill on "HI" for 15 minutes. This preheating will ensure that the cooking grid and grate are hot enough for proper grilling .

CAUTION: Do not cover the grids during the preheating period.

WARNING: Never leave a grill unattended to guard against possible grease fires getting out of control. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.

Open or closed hood for Grilling

Cooking with the lid open or closed is a matter of personal preference. Cooking with the lid closed is recommended if you enjoy cooking at maximum "searing" temperatures. This method will also produce more "flare up," speed the cooking procedure and will give you a more robust, smoky, outdoor flavor. If you prefer cooking slower with less flare up, we suggest the lid-open method.

We recommend always cooking with the lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate. Your 2518SLB Grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Be creative. Try different cooking methods on your grill to determine which suits your needs best. There is no right or wrong way to cook, just different cooking styles. Get creative and enjoy!

WARNING: Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

Post Heating

To keep the grates free of charred food remains, run the grill on "HI" for 15 minutes after cooking is complete and food has been removed.

CAUTION: Do not cover the grill during the post heating period.

After post heating your grill, turn the control knobs to the "OFF" position.

Propane Tank Shut-Off

After the burner box cool down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the burner box to cool, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

WARNING: Do not attempt to turn off the LP tank valve without first covering your hand with a protective mitt or allowing the grill to cool down. Failure to follow this warning could result in a severe burn.

Stainless Steel

2518SLB Stainless Gas Grill is mainly made of stainless steel. Stainless steel is non-rusting in certain conditions; therefore, a cover and stainless steel cleaner should be used when the grill is not in use. Wipe with WD40 or stainless steel cleaner on all non-cooking surfaces once a month.

Never clean the stainless steel when it is hot.

After initial grilling, certain areas of the grill (i.e. the vents, hood and burner box) may discolor. This is a normal discoloration caused by the intense heat from the burners.

Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked-on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. As a last resort a mild abrasive pad could be used with a stainless cleaner. Use light pressure on the pad and always scrub in the direction of the grain.

Do not use steel wool to clean the grill.

Do not use abrasive cleaners on the polished surface. Use caution when cleaning. Metal polish or a mild chrome cleaner can be used to bring back luster and highlights. Naval Jelly can be used to remove rust stains that occur from outside sources. Follow the Naval Jelly instructions carefully.

To touch up minor scratches in the stainless steel, sand the affected surface lightly with 160 dry grit emery sand paper in the direction of the grain.

Burners

Burners are made of stainless steel and can be soaked in water and cleaned with a brass wire brush or a stiff bristle brush. Check every port hole for clogs. Use a wire pin (smaller than the port) to clean clogged ports. Do not enlarge any ports. Make sure the burners are dry before installing them back to the grill. See Fig. 39.

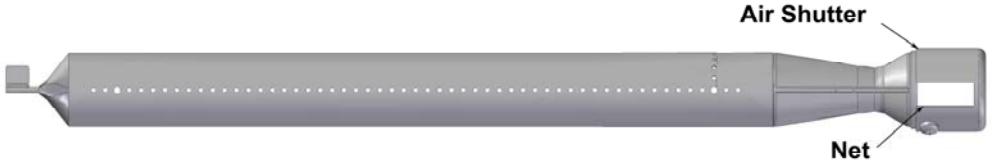


Fig. 39

Spiders and insects can nest inside the burners of this or any other grill, and cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition that could cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.

3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

Drip Tray

The drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles.

Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Slide the tray out and wipe it clean. Make sure the tray is installed before using the grill.

It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire; however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item giving you an outdoor grilled flavor.

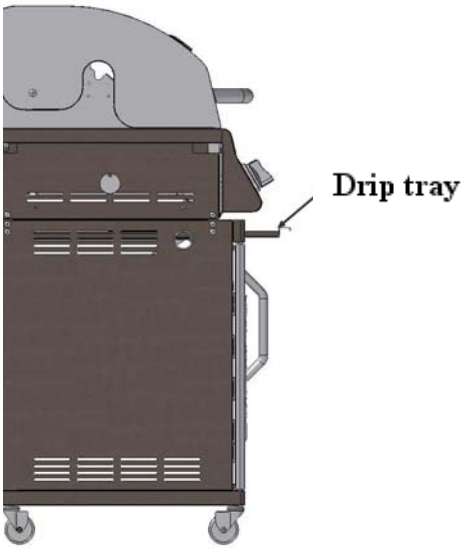


Fig. 40

Helpful Tips

Clean grill burner box

Clean grill burner box each season or after a grease build up with a non-toxic mixture of 3/4 cup baking soda, 1/4 cup salt and 1/4 cup water. Spread paste on burner box surface, let stay for 24 hours use a spatula to remove paste and wipe.

Gauging amount of LPG fuel

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank; if 3/4 empty, refill.

Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

Exploded View for LPG Model

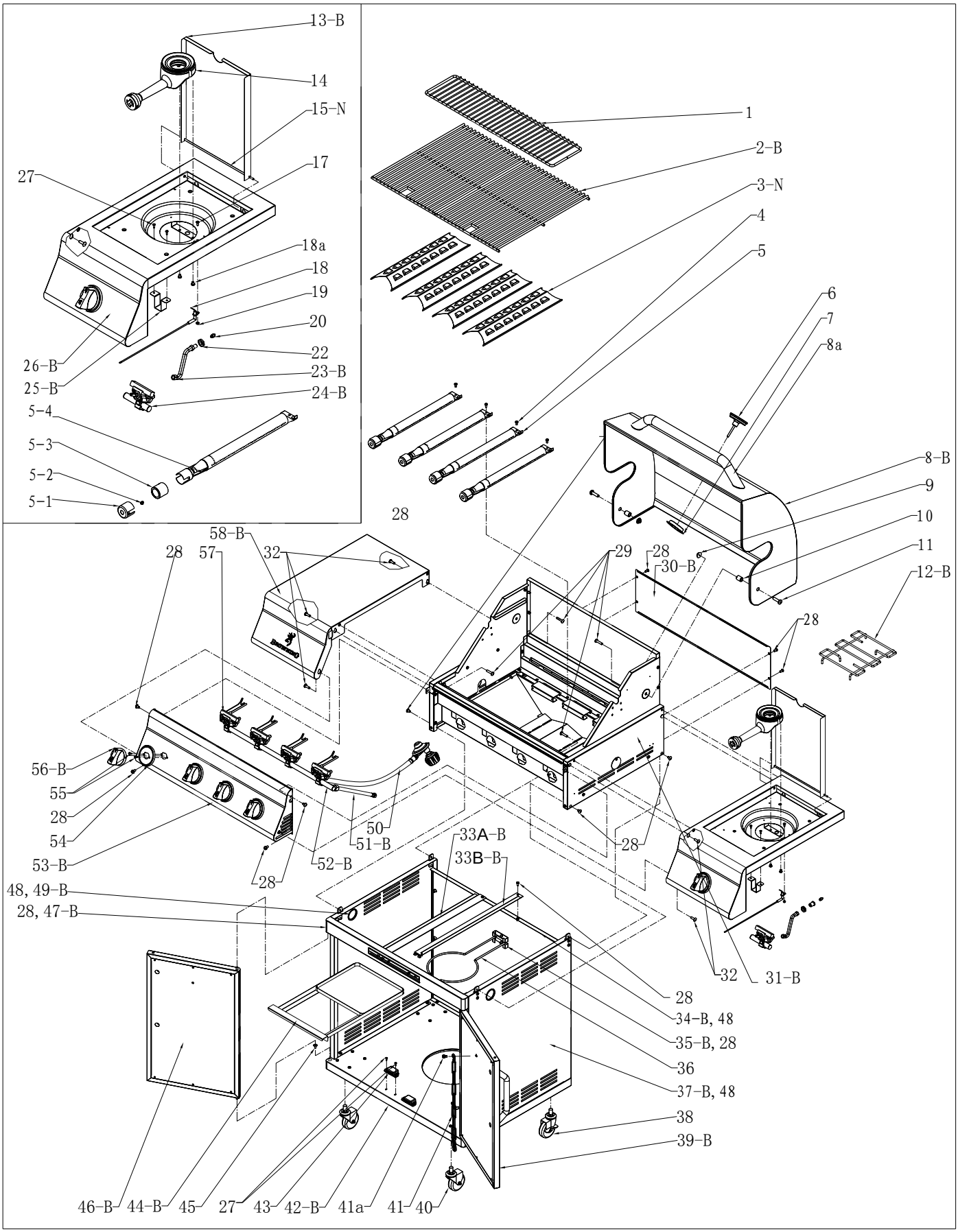


Fig. 41

Replacement Parts List for LPG Model

Item	P/N	Parts Description	Item	P/N	Parts Description
1	2518SL-2001	WARMING RACK	32	1/4-20 x 5/8″	SCREW
2-B	2518SL-2002-B	GRID	33A-B	2518SL-1501-B	DRIP TRAY SUPPORT(L)
3-N	2518SL-2003-N	FLAVOR STEP TENT	33B-B	2518SL-1502-B	DRIP TRAY SUPPORT(R)
4	3/16-24 x 3/8″	SCREW	34-B	2518SL-1201-B	REAR PANEL
5	2518SL-2004	MAIN BURNER ASSEMBLY	35-B	2518SL-1203-B	BRACKET, TANK RING
5-1	2518SL-2004-8	AIR SHUTTER	36	2518SL-1202	TANK RING
5-2	5/32-32 x 1/5″	SCREW	37-B	2518SL-1400-B	RIGHT PANEL ASSEMBLY
5-3	2518SL-2004-7	NET	38	2518SL-8007	CASTER, LOCKING
5-4	2518SL-2004-1	MAIN BURNER	39-B	2518SL-1700-B	DOOR, RIGHT
6	2518SL-8001	TEMPERATURE GAUGE	40	2518SL-8008	CASTER
7	2518SL-6002	WASHER, TEMPERATURE GAUGE	41	3019L-1710	MATCH HOLDER
8a	2518SL-6200	HOOD HANDLE	41a	5/32-32 x 5/8”	SCREW
8-B	2518SL-6100-B	HOOD	42-B	2518SL-1101-B	BASE PANEL W/ CASTER BRACKET
9	5/16-18 UNC	FLANGE NUT	43	2518SL-8052	MAGNET
10	2518SL-6001	BUSHING	44-B	2518SL-1900-B	DRIP TRAY
11	5/16-18 x 1 1/4″	SCREW	45	2518SL-1104	BEARING
12-B	2518SL-5007-B	GRATE, SIDE COOKER	46-B	2518SL-1600-B	DOOR, LEFT
13-B	2518SL-5005-B	COVER, SIDE COOKER	47-B	2518SL-1800-B	BEAM
14	FB0124A	SIDE BURNER	48	2518SL-1204	PVC RING
15-N	2518SL-5003-N	SHAFT, SIDE COOKER COVER	49-B	2518SL-1300-B	LEFT PANEL ASSEMBLY
17	5/32-32 x 3/8″	SCREW	50	2518SL-8009	LP GAS PRESSURE REGULATOR
18	2518SL-8006	IGNITION PIN	51-B	2518SL-3005-B	HOSE
18a	3/16-24 x 1/4″	SCREW	52-B	2518SL-3210-B	MANIFOLD, MAIN BURNER
19	5/32-32UNC	NUT	53-B	2518SL-3100-B	CONTROL BOX
20	2518SL-8183-LPG	NOZZLE	54	2518SL-3002	BEZEL
			55	M4 x 10	SCREW
22	MI2 x 1.25	NUT	56-B	2518SL-3001-B	KNOB
23-B	2518SL-8005-B	HOSE, SIDE COOKER	57	2518SL-8002-LPG	MAIN BURNER VALVE
24-B	2518SL-5200 -B	MANIFOLD, SIDE COOKER	58-B	2518SL-4000-B	SIDE SHELF
25-B	2518SL-5008-B	BRACKET, SIDE COOKER			
26-B	2518SL-5000A-B	SIDE COOKER SHELF			
27	M3 x 10	SCREW			
28	1/4-20 x 3/8″	SCREW			
29	1/4-20 x 1 3/8″	SCREW			
30-B	2518SL-2008-B	WIND SHIELD			
31-B	2518SL-2000-B	BURNER BOX			

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Inability to provide proof of purchase or after the warranty has expired will subject you to parts, shipping and handling fees.

Limited Warranty

5-Year Limited Warranty on stainless steel burners.

1-Year Limited Warranty on all parts in regards to damage affecting the operation of the gas grill.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.
This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.
This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.
This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

Distributed By:

Camp Chef
P.O.Box 4057
Logan, UT 84323

Printed in China

Problem	Possible Solutions
Grill will not light	1. Push and turn the knob and check for sparks. 2. If there is a spark, check to make sure gas is supplied to the burner. a. Purge the line of any trapped air. b. Check to see if you can match-light the burner. c. Check to see that the other burners operated. d. Visually check the electrode and wire while pushing the ignitor knob. If a spark occurs anywhere but the ignitor tip, the ignitor must be replaced.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	1. Check the burner inlet for obstruction, especially for spiders and other insects. 2. Check the air shutter for proper adjustment. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-ups	1. Hood up when grilling. 2. Keep knobs on low. 3. Turn one burner off if necessary. 4. Post heat grill for 10-15 minutes, this will burn off drippings. 5. Use meats containing less fat. 6. Always grill chicken on low, meat side down for 20 minutes and turn to skin side for another 20 minutes. Follow above steps. 7. If flare up continues, move meats to warming rack until flame settles down. 8. Never spray water on gas flames—it will destroy your grill.
Burner blows out	1. Check for any burner defects. 2. Check for proper burner installation. 3. Make certain the fuel mixture is not too lean. 4. Make sure the gas supply is sufficient. 5. See if the LP tank is empty.

Problem	Possible Solutions
Low heat, LP gas	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions, yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds. To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions: 1. Make sure all burner valves are "OFF." 2. Open the tank valve and wait 5 seconds. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the control box and Page 21.
Low heat generated with knob in "HI" position	1. Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, clean the orifice and burner, clearing ports of any obstruction. 2. Check for a bent or kinked fuel hose. 3. Make sure the air shutter is properly adjusted. 4. Check for proper gas supply and pressure. 5. Pre-heat the grill for a full 15 minutes. 6. If using LP gas, check for an empty tank.

BROWNING®

OUTDOOR COOKWARE

Manual del usuario y Lista de piezas

Artículo No.: BR4GRILL

GAS-FIRED C UL US LISTED

Advertencia:

Lea todo el manual antes de intentar ensamblar, ajustar o utilizar este producto. Preste atención a la Guía de solución de problemas con borde rojo.

⚠ PELIGRO	⚠ ADVERTENCIA
Si detecta olor a gas: 1. Cierre el gas que va al artefacto. 2. Apague cualquier llama que se encuentre encendida. 3. Abra la tapa. 4. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a la compañía que le suministra el gas o al departamento de bomberos.	1. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro artefacto. 2. No debe almacenar cerca de la parrilla ni de ningún otro artefacto un tanque de PL no conectado para su uso.

Para 2518SLB-LPG

FUEGO DE GAS ASAR A LA PERILLA

***PARA PREGUNTAS, PROBLEMAS FALTAN PIEZAS, O OBTENER REMPLACO DE PARTES POR FAVOR CONTACTE SERVICIO AL CLIENTE AL 1-800-650-2433**

LUNES A VIERNES 8:00 am a 5:00 pm MST

Servicio al cliente direction PO BOX 4057 LOGAN, UT 84323

Distrubido por Camp Chef

“Browning Marcas bajo licencia de Browning”

Impreso en China

Estimado Cliente,

PARA MEJOR SERVIRLE A USTED SOBRE PREGUNTAS FALTAN PIEZAS Y PROPIADO OPERACION DE SU PARILLA NOSOTROS PODEMOS AYUDAR RAPIDO POR FAVOR NO REGRESE SU PARILLA SOLAMENTE LLAMENOS A NUESTRO DEPARTAMENTO SERVICIO DE ATTENCION AL CLIENTE AL 1-800-650-2433.

COMO UN VALIOSO CLIENTE USTED MERECE RAPIDO SERVICIO.

GRACIAS,
SERVICIO AL CLIENTE

Índice

Información de seguridad importante……...……..……..1

Consejos sobre seguridad……...……..……..3

Lista del contenido del paquete y de herrajes.....……..……..4

Instrucciones para el ensamblado…….…….……...……..…..6

Cocinar con gas……..……...…16

Instruciones de operacion……...……...21

Limpiar y Mantenimiento……...……...25

Exploto mirar para…….....……..……27

Lista para remplacar partes para Modelo LPG…….....…28

Programa de garntia....……..……..……29

Guia de Problemas…....……....……..……30

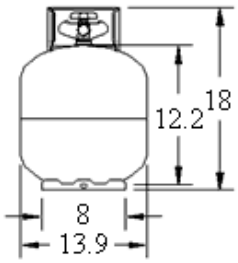
Información de seguridad importante

IMPORTANTE: Antes de utilizar su parrilla, lea atentamente este manual, especialmente los requisitos de seguridad para garantizar el correcto funcionamiento y para reducir el riesgo de incendios, quemaduras y otras lesiones.

Requisitos generales de seguridad:

1. La instalación de este artefacto debe cumplir con lo establecido en los códigos locales o, si no los hubiera, con *el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA/CGA B149.1*.
2. Esta parrilla está diseñada para ser utilizada en exteriores y no debe ser utilizada en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada o cubierta.
3. Esta parrilla para exteriores no está diseñada para ser instalada en ni sobre vehículos recreativos y/o botes.
4. Se debe mantener a una distancia mínima de 36 pulgadas (91,4 cm) de construcciones combustibles, tanto desde los laterales como desde la parte trasera de la parrilla. Este artefacto a gas para cocinar en exteriores no debe ser colocado debajo de construcciones combustibles techadas.
5. El uso de una fuente de energía eléctrica requiere que una vez instalada, la parrilla debe estar enchufada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hubiera, con el *ANSI/NFPA 70 o el Código Canadiense de Electricidad, CSA C221.1*. Mantenga los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de superficies calientes.
6. Inspeccione las mangueras antes de cada uso en busca de abrasión o desgaste excesivo, o de cortes que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Si hay indicios de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, se debe reemplazar la manguera antes de poner en funcionamiento la parrilla. El ensamblado de la manguera de reemplazo debe ser aquel especificado por el fabricante.
7. Mantenga su parrilla en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
8. NO obstruya el flujo de combustión ni la ventilación de aire de este artefacto.
9. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque libres y despejadas de residuos.
10. Verifique todas las conexiones de gas en busca de escapes con una solución de agua jabonosa y un pincel. Nunca utilice una llama expuesta para verificar si hay escapes.
11. Nunca utilice carbón en la parrilla.
12. Nunca utilice la parrilla en áreas con mucho viento.
13. Nunca utilice la parrilla sin la bandeja de goteo instalada y completamente introducida en la parte trasera de la parrilla. Sin la bandeja de goteo, la grasa caliente y los residuos podrían filtrarse hacia abajo y producir un riesgo de incendio.
14. El regulador de presión para la parrilla a gas PL está establecido a 11 pulgadas (27,9 cm) de columna de agua (*water column,* WC). La parrilla a gas natural proporciona un ensamble de manguera que incluye un dispositivo de desconexión rápida pero no tiene un regulador de presión. Se debe utilizar el regulador de presión de PL o el ensamble de manguera de gas natural. Los reguladores de presión y los ensambles de las mangueras de reemplazo deben ser aquellos especificados en la lista de piezas.

15. Sólo se permite un cilindro de gas PL de 20 libras (9,1 kg). El cilindro debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de transporte de los EE.UU. (*Department of Transportation*, DOT) o por las Normas Nacionales de Canadá (CAN/CSA-B339 para cilindros, esferas y tubos para la Comisión de transportes de artículos peligrosos. Las dimensiones de un cilindro de 20 libras (9,1 kg) son:



16. El cilindro utilizado debe incluir un anillo para proteger la válvula del cilindro.
17. No almacene un cilindro de gas LP de reserva debajo o cerca de este artefacto.
18. Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad total.
19. Si la información en los puntos “17” y “18” no se sigue con exactitud, puede producirse un incendio que produzca lesiones serias o la muerte.
20. La parrilla a gas natural y su válvula de cierre individual deben ser desconectadas del sistema de tubería de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema si la prueba de presión excede 0,5 psi (3,5 kPa).
21. Se debe aislar el artefacto a gas para cocinar en exteriores del sistema de tubería de gas, cerrando la válvula de cierre individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas si la prueba de presión es igual o menor que 1/2 psi (3,5 kPa).
22. **ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA:** La combustión del combustible a gas para cocinar genera algunos derivados que están en la lista de sustancias conocidas por el estado de California como causantes de cáncer, daños reproductivos u otros defectos congénitos. Para reducir la exposición a estas substancias, siempre opere esta unidad de acuerdo con el manual de cuidados y uso, asegurándose de proporcionar buena ventilación cuando cocine con gas.

IMPORTANTE: Le pedimos encarecidamente que lea este manual atentamente y que siga las recomendaciones adjuntas. De esta manera, se beneficiará por el funcionamiento sin problemas y más placentero de su nueva parrilla a gas. También le aconsejamos que conserve este manual para referencias futuras.

ADVERTENCIA: Su parrilla ha sido diseñada para operar utilizando sólo el gas especificado por el fabricante en la placa de datos de servicio. No intente operar su parrilla con otros gases. Si no se sigue esta advertencia, se puede producir un riesgo de incendio y lesiones graves, y la garantía quedará anulada.

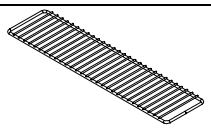
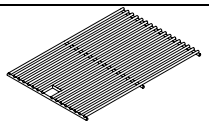
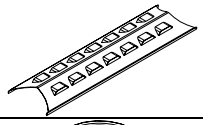
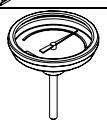
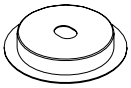
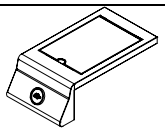
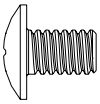
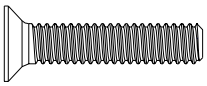
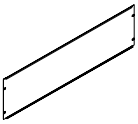
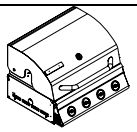
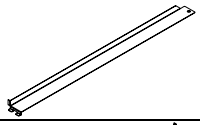
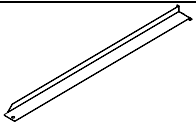
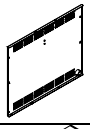
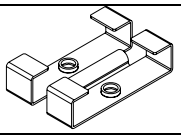
ADVERTENCIA: Asegúrese de que a su tanque de PL (propano) lo rellene un distribuidor de propano acreditado. Un tanque de PL sobrellenado o rellenado de manera incorrecta puede ser peligroso. El estar sobrellenado junto con la advertencia del tanque de PL (un día caluroso de verano, el tanque bajo el sol, etc.) pueden hacer que el gas PL sea liberado por la válvula de seguridad del tanque ya que el aumento de temperatura hace que el propano se expanda. El gas PL liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo. Consulte su Manual del usuario para obtener más información sobre el rellenado de su tanque de PL.

Consejos sobre seguridad

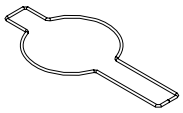
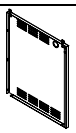
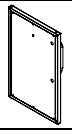
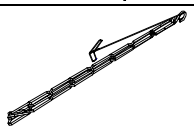
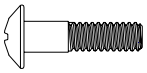
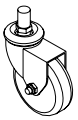
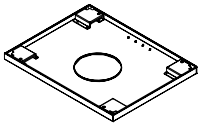
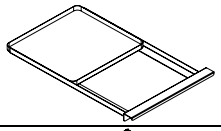
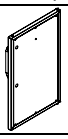
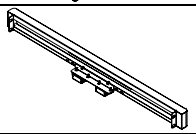
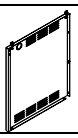
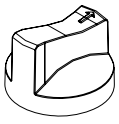
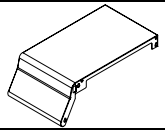
- Nunca jale de la parrilla. Siempre empújela.
- Nunca mueva su parrilla mientras esté funcionando o mientras esté aún caliente.
- Protéjase siempre las manos cuando limpie la superficie de la rejilla después del período de postcalentamiento o cuando cierre la válvula del tanque de propano.
- Cúbrase una mano cuando ase a la parrilla.
- Espere hasta que la caja del quemador se haya enfriado completamente antes de ponerse debajo para cerrar el gas.
- Si cierra la válvula del tanque de PL con una mano no cubierta sin dejar que la parrilla se enfríe, pueden producirse quemaduras graves.
- Nunca opere su parrilla debajo de aleros, toldos ni en ningún área cerrada o cubierta.
- Nunca rocíe líquidos sobre el área de la rejilla para controlar las llamaradas.
- Para prevenir posibles incendios descontrolados producidos por la grasa, no deje nunca la parrilla sin supervisión. Los incendios producidos por la grasa pueden ser serios y causar daños a la parrilla, a la propiedad y lesiones personales.
- Siempre cierre primero la perilla de control, y luego, el tanque de suministro de gas propano.
- Nunca cubra su parrilla cuando aún esté caliente.
- Coloque su parrilla portátil alejada del viento directo.
- No almacene ni utilice gasolina ni otras sustancias inflamables cerca de su parrilla a gas.
- Nunca almacene un tanque de propano (ya sea lleno o vacío) dentro de su casa ni en una zona habitable.
- Antes de almacenar el tanque, asegúrese de que esté en la posición "*OFF"* (cerrado).
- Si almacena su parrilla en interiores, asegúrese de cerrar la válvula del tanque, de desconectar la manguera del tanque, de retirar el tanque de la parrilla y de almacenar el tanque en el exterior.
- Asegúrese de que la cubierta de la parrilla esté completamente abierta antes de encender la parrilla.
- Cuando conecte o reemplace cualquier conexión de gas, todas las juntas deben estar selladas con un compuesto de sellado aprobado a prueba de escapes.
- Nunca utilice una llama expuesta para realizar la prueba en busca de escapes.
- Cuando su parrilla no esté en uso, se recomienda, para la seguridad de los niños, retirar las perillas de control y almacenarlas en interiores.
- Mantenga a los niños alejados de la parrilla en todo momento.
- Nunca perfore ningún orificio ni realice ninguna alternación en el área de la parrilla sin la aprobación del fabricante.
- No almacene materiales inflamables en ninguno de los gabinetes que se encuentran debajo de la caja del quemador de la parrilla ni tampoco los almacene cerca de la parrilla.
- Tenga cuidado cuando manipule cualquiera de las piezas durante el ensamblado. Se recomienda enfáticamente que se proteja las manos con un par de manoplas de trabajo.
- Las rejillas de acero inoxidable que están expuestas a altas temperaturas pueden decolorarse con el tiempo. La limpieza de la parrilla con una toalla húmeda con aceite vegetal cuando la parrilla está fría puede evitar o tratar un poco este efecto. Es normal que se decolore un poco.

Lista del contenido del paquete y de herrajes

Contenido del paquete

P/N	Descripción	Cant.	Diagramas
A	Rejilla para calentar	1	
B	Rejilla	2	
C	Placa en forma de V escalonada para dar sabor	4	
D	Indicador de temperatura	1	
E	Arandela, indicador de temperatura	1	
F	Ensamble del estante lateral del quemador	1	
G	Tornillo de 1/4-20 x 3/8”	26	
H	Tornillo de 1/4-20 x 1 3/8”	4	
I	Paraviento	1	
J	Ensamble de la caja del quemador y de la cubierta	1	
K	Soporte de la bandeja de goteo (izquierdo)	1	
L	Soporte de la bandeja de goteo (derecho)	1	
M	Panel trasero	1	
N	Soporte, aro del tanque	1	

Lista del contenido del paquete y de herrajes

P/N	Descripción	Cant.	Diagramas
O	Aro del tanque	1	
P	Ensamble del panel derecho	1	
Q	Ruedita, con seguro	2	
R	Puerta, derecha	1	
S	Porta fósforos	1	
T	Tornillo de 5/32-32 x 5/8”	1	
U	Ruedita	2	
V	Panel de la base con el soporte para las rueditas	1	
W	Bandeja de goteo	1	
X	Puerta, izquierda	1	
Y	Barra	1	
Z	Ensamble del panel izquierdo	1	
AA	Perilla	5	
AB	Estante lateral	1	

Instrucciones para el ensamblado

Advertencia: A la parrilla se la debe ensamblar y colocar sobre una superficie plana nivelada.

Tiempo de ensamblado estimado: 40-50 minutos con dos personas.
Herramientas necesarias para el ensamblado: 1 destornillador Phillips

Paso 1: Retire todas las piezas de la caja. Compare las piezas y los herrajes con la lista y los diagramas de las páginas 4 y 5.
No intente ensamblar la parrilla si falta alguna pieza o si está dañada. Para realizar un reemplazo, llame a servicio de atención al cliente al **1-800-650-2433.**

Fig. 1

Paso 2: Instale las rueditas
Se necesita: (4) rueditas
Nota: Las rueditas identificadas con la letra "F" van en la parte delantera, las que llevan la letra "R" van en la parte trasera.
Atornille las cuatro rueditas (Q y U) tal como se muestra en la Fig. 2. A las rueditas (U) con la letra "F" se las debe fijar a los dos soportes en línea con los imanes de las puertas. La letra marcada sobre las rueditas debe coincidir con la letra de la base. Cuando este proceso haya finalizado, dé vuelta el panel inferior (V). Los imanes de las puertas y las dos rueditas con la marca "F" deben estar en la parte delantera de la parrilla.

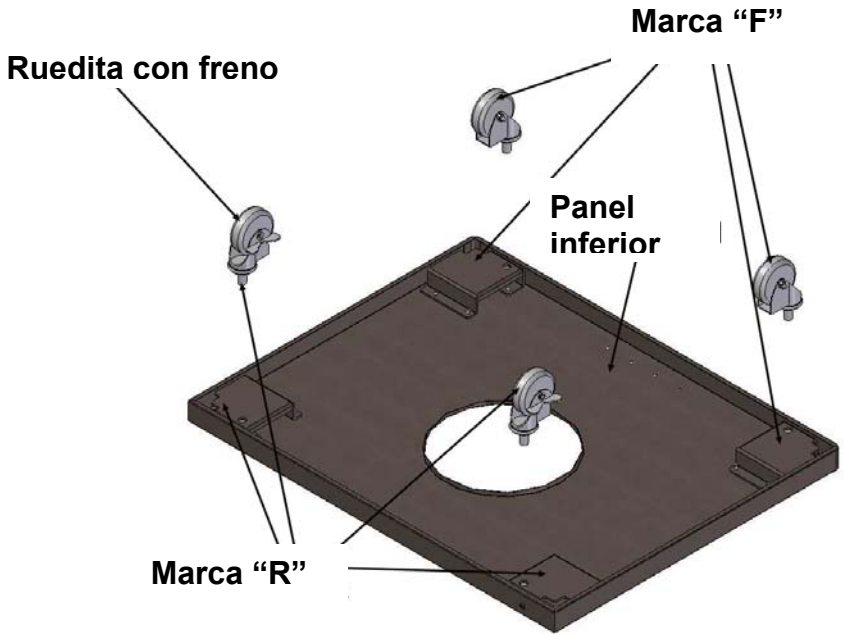


Fig. 2

Paso 3: Fije el panel trasero

Se necesita: (2) tornillos de 1/4–20 x 3/8” (G), (1) panel trasero (M)

Nota: No ajuste por completo ninguno de los tornillos del gabinete. Deje al menos un giro completo en cada uno. Después de que haya colocado todos los tornillos, ajústelos por completo.

Alinee las lengüetas del panel trasero (M) con los agujeros cuadrados en el panel inferior (V) y luego, deslice el panel trasero hasta que los agujeros de los dos paneles queden alineados. Inserte los tornillos en los agujeros alineados. (Ver Fig. 3)

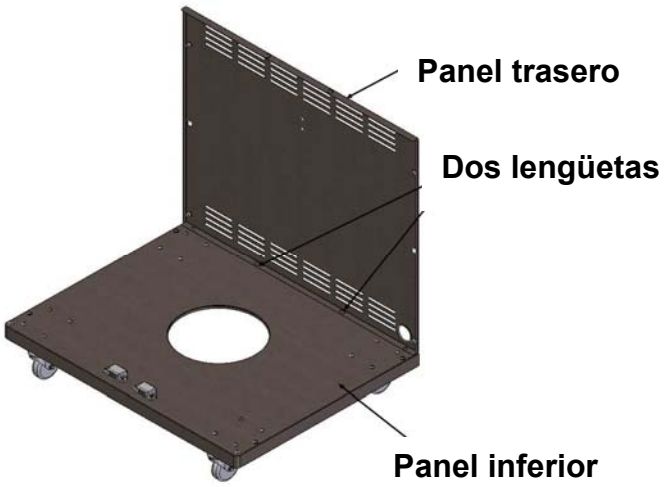


Fig. 3

Paso 4: Fije el panel lateral

Se necesita: (8) tornillos de 1/4-20 x 3/8” (G), (1) panel lateral izquierdo (Z) y (1) panel lateral derecho (P)
Inserte la “Lengüeta A” del panel lateral (Z y P, Fig. 4) en el agujero cuadrado del panel trasero (M) y presione hacia abajo. Asegúrese de que la lengüeta esté segura en su lugar. Para cada panel, hay cuatro tornillos para conectar el panel trasero y la base, dos en la parte trasera del gabinete y dos en su interior. Inserte los tornillos en los agujeros alineados y ajústelos. Primero se deben ajustar los dos tonillos en el interior del gabinete.

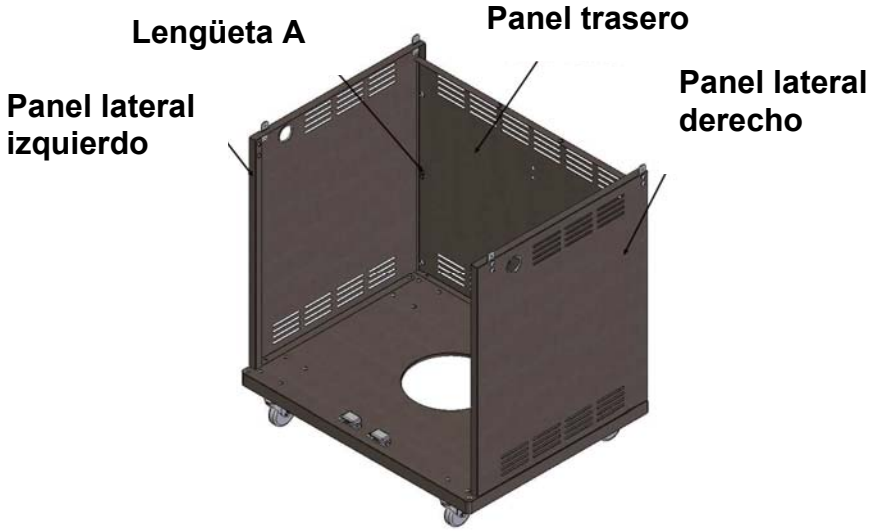


Fig. 4

Paso 5: Fije el aro del tanque apropiado para el 2518SLB-GPL

Se necesita: (2) tornillos de 1/4-20 x 3/8” (G), (1) aro del tanque (O), (1) soporte del aro (N)

Deslice el soporte del aro del tanque (N) hasta el final del aro del tanque (O), tal como lo muestran las Fig. 5a y 5b. Luego alinee los agujeros del soporte del aro con el panel trasero (M), inserte los tornillos de 1/4-20 x 3/8” (G) en los agujeros desde afuera de la parrilla y luego, ajústelos por completo. (Ver Fig. 6)

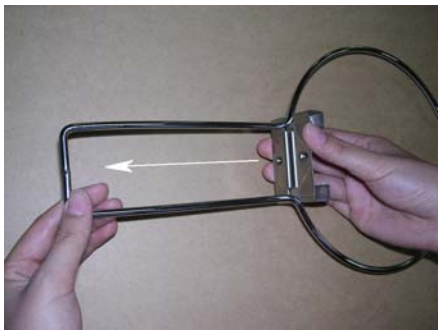


Fig. 5a

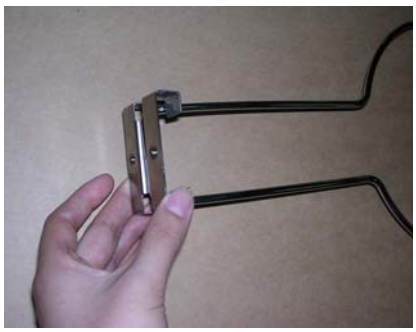


Fig. 5b

Fig. 6

Paso 6: Fije la barra y los soportes de la bandeja de goteo

Se necesita: (4) tornillos de 1/4-20 x 3/8” (G), (1) barra (Y)

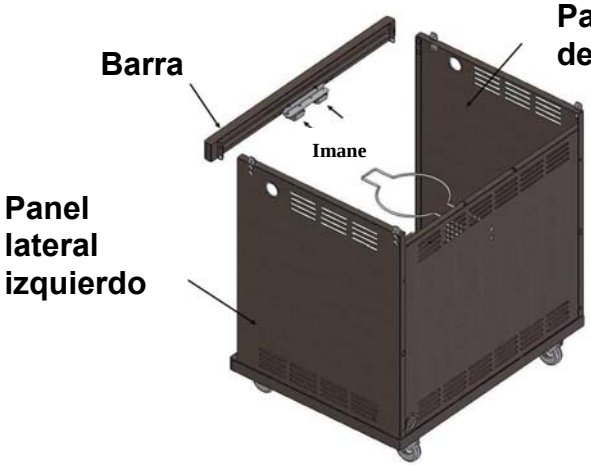


Fig. 7

Fig. 8

Instrucciones para el ensamblado

Alinee los agujeros de la barra (Y) con imanes con los dos paneles laterales (Z y P), inserte los tornillos de 1/4-20 x 3/8" (G) en los agujeros y luego, ajústelos. (Ver Fig. 7)

Se necesita: (2) tornillos de 1/4-20 x 3/8" (G), (2) soportes de la bandeja de goteo (K y L)
Nota: Los soportes de la bandeja de goteo (K y L) se deben instalar con los extremos abiertos enfrentados entre sí. Alinee los soportes de la bandeja de goteo con las ranuras de la barra (Y). Inserte los dos tornillos de 1/4-20 x 3/8" (G) a través de los agujeros del soporte de la bandeja de goteo y del panel trasero (M). (Ver Fig. 8)

Paso 7: Ensamble las puertas

Se necesita: (1) puerta izquierda (X), (1) puerta derecha (R), (1) porta fósforos (S), (1) tornillo de 5/32-32 x 5/8" (T)

Antes de instalar las puertas, familiarícese con su estructura. La bisagra es móvil. Inserte la bisagra superior en el agujero debajo de la barra (Y). Presione el resorte a través del agujero cuadrado de la parte inferior de la puerta hasta que la bisagra quede alineada con el agujero del panel de la base y luego, suelte. (Ver Fig. 9a)

Fig. 9a

Luego instale el porta fósforos (S) en la puerta derecha (R) con el tornillo de 5/32-32 x 5/8" (T). (Ver Fig. 9b)

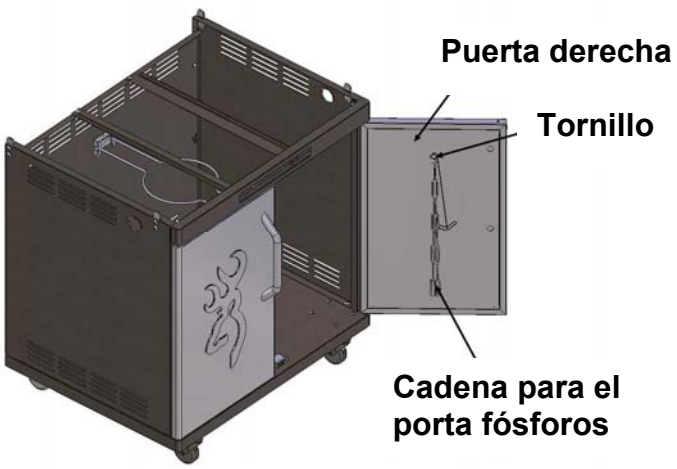


Fig. 9b

Paso 8: Fije la bandeja de goteo

Se necesita: bandeja de goteo (W)

Deslice la bandeja de goteo entre los soportes de la bandeja de goteo. (Ver Fig. 10)

Paso 9: Monte la caja del quemador sobre el gabinete

Se necesita: (4) tornillos de 1/4-20 x 3/8" (G), (1) caja del quemador (J), (1) paraviento (I)

Advertencia: La caja del quemador es PESADA. Antes de ensamblar la caja del quemador en el

gabinete de la parrilla, asegúrese de que el gabinete esté ubicado sobre una superficie sólida y nivelada y de que las ruedas estén trabadas. Se necesitan dos personas para un ensamblado seguro.

a. Trabe las dos rueditas.

b. Saque de abajo de la caja de control (J) el regulador de presión (corresponde sólo a las parrillas a gas PL) y la manguera del quemador lateral. Luego levante la caja del quemador sobre el gabinete, asegurándose de que las líneas flexibles de gas estén en el gabinete y colóquela sobre el gabinete alineando las cuatro lengüetas de la parte superior del gabinete con los agujeros de la caja del quemador. (Ver Fig. 11)

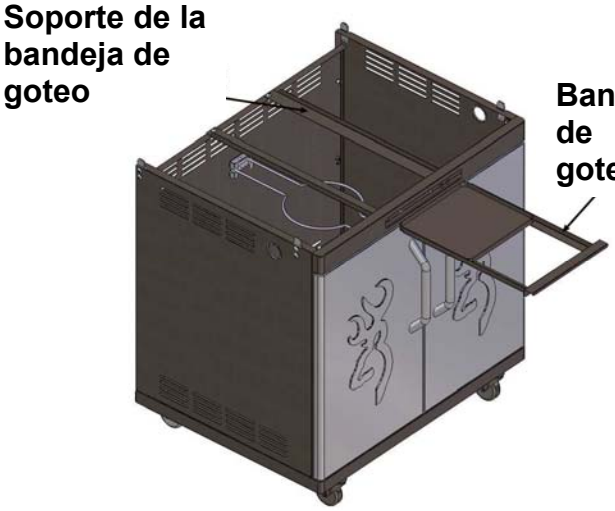


Fig. 10

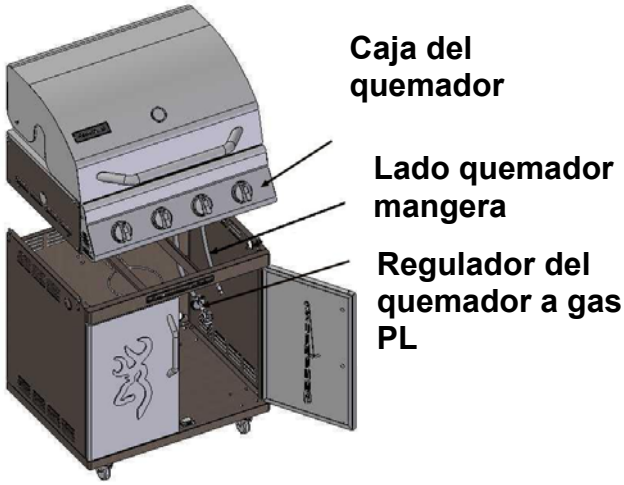


Fig. 11

Advertencia: No levante la caja del quemador de los lados. Le recomendamos que sostenga la caja de control y el panel trasero de la caja del quemador para evitar que se pellizque los dedos debajo de la caja del quemador.

c. Inserte los tornillos de 1/4-20 x 3/8" (G) en los dos agujeros previamente taladrados en ambos lados de la caja del quemador. No ajuste por completo los tornillos hasta que se hayan colocado todos los tornillos. Para las parrillas a gas PL, diríjase al paso e.

d. Ponga en le lado del quemador la mangera por el hoyo en la derecha del panel (P) Mire Figura 12

Fig. 12

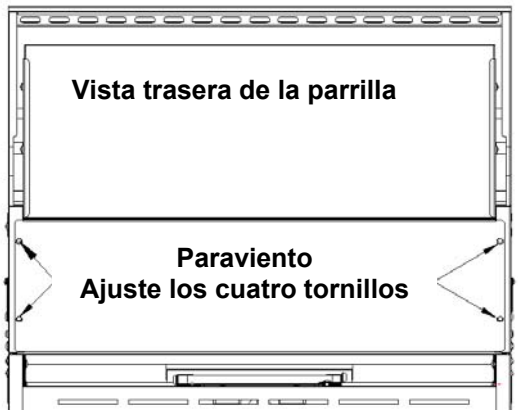


Fig. 13

e. Viento escudo esta obligado a ser atorniado donde ensella. Referido figura 13 figura 14 y 15. Para instalar el viento escudo correcto

Fig. 14

Fig. 15

Paso 10: Instale el estante lateral

Se necesita: (1) estante lateral (AB), (2) tornillos de 1/4-20 x 1 3/8" (H)

a. Afloje 3-4 giros los dos tornillos fijados en el panel izquierdo de la caja del quemador y el tornillo fijado en el panel izquierdo de la caja de control (Ver Fig. 16). En este paso no se instalan piezas. Simplemente afloje los tres tornillos.

Fig. 16

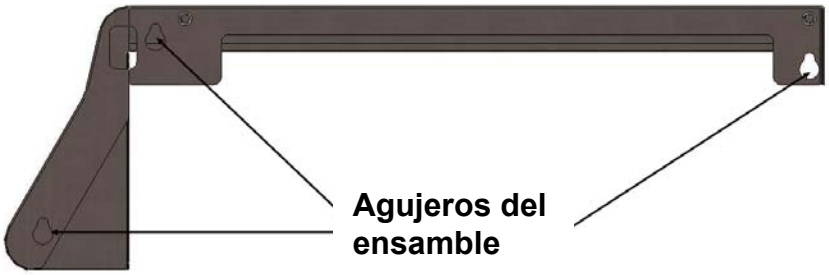


Fig. 17

b. Alinee los agujeros del estante lateral (Fig. 17) con los dos tornillos del panel lateral de la caja del quemador y el tornillo del panel lateral de la caja de control y empuje el estante hacia abajo para trabarlo en su lugar. Luego abra la cubierta y utilice los dos tornillos de 1/4-20 x 1 3/8" (H) para ajustar el estante lateral (AB) desde adentro de la caja del quemador. Consulte las Fig. 18 y Fig. 19 (desde adentro de la caja del quemador). Luego ajuste los tres tornillos que se aflojaron previamente.

Fig. 18

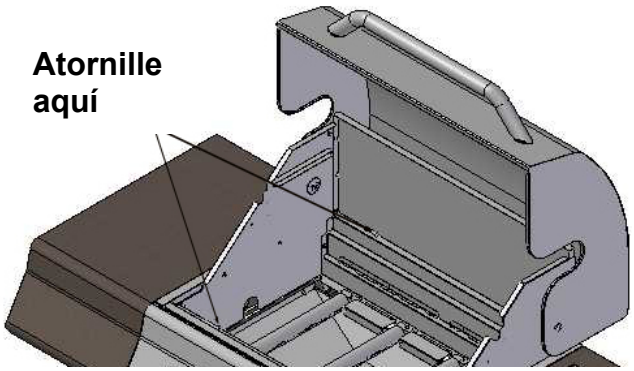


Fig. 19

Paso 11: Instale el estante lateral del quemador

Se necesita: (1) estante lateral del quemador (F), (2) tornillos de 1/4-20 x 1 3/8" (H)

Advertencia: El ensamble del estante lateral del quemador debe ser manipulado con cuidado.

Fig. 20

a. Afloje 3-4 giros los dos tornillos fijados en el panel derecho de la caja del quemador y el tornillo fijado en el panel derecho de la caja de control (Ver Fig. 20). En este paso no se instalan piezas. Simplemente afloje los tres tornillos.

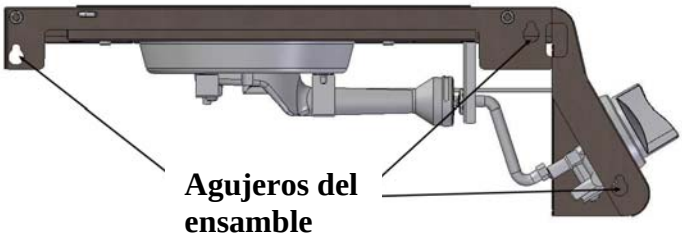


Fig. 21

b. Alinee los agujeros del estante lateral (Fig. 21) con los dos tornillos del panel lateral de la caja del quemador y el tornillo del panel lateral de la caja de control y empuje el estante hacia abajo para trabarlo en su lugar. Luego abra la cubierta y utilice los dos tornillos de 1/4-20 x 1 3/8" (H) para ajustar el estante lateral del quemador (F) desde adentro de la caja del quemador. Consulte las Fig. 22 y Fig. 23. Luego ajuste los tres tornillos que se aflojaron previamente.

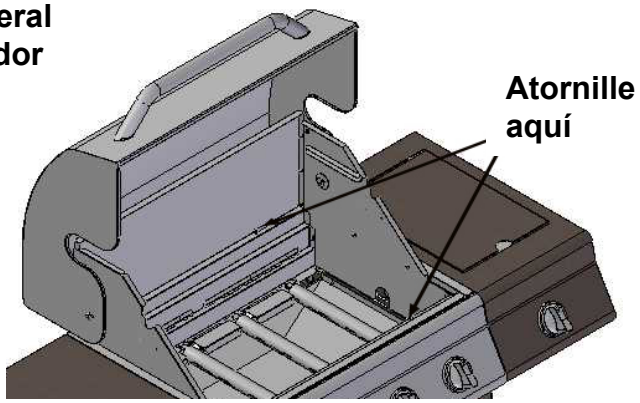


Fig.22 Fig. 23

c. connecte el quemador al lado de la mangera collector como ensella en la figura 24 y figura 25.

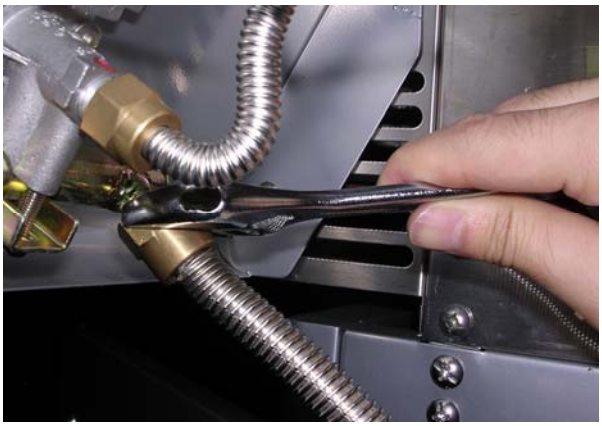


Fig. 24 Fig, 25

d. Asegúrese de que el cable de encendido del quemador lateral esté conectado a la clavija de encendido y al dispositivo de encendido. Ver Fig. 26.

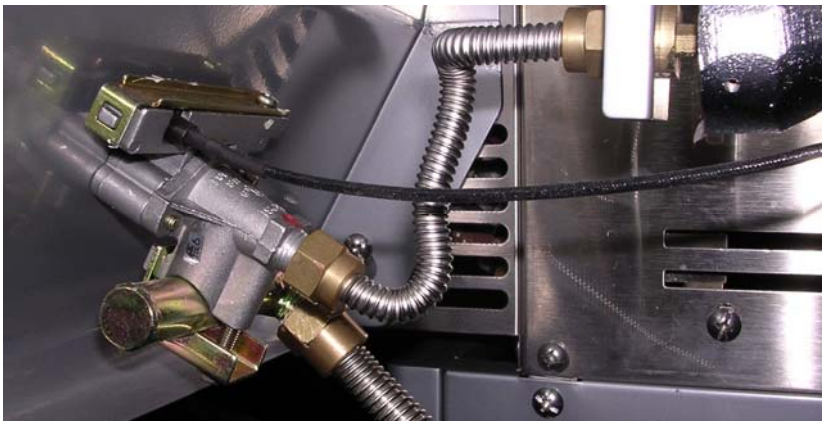


Fig. 26

e. Alinee la boquilla dentro del quemador lateral, consulte la Fig. 34 en la página 21.

f. Verifique la distancia entre la punta de la clavija de encendido y la tapa de latón del quemador. La distancia debe ser de 0,1 a 0,2 pulgadas (0,2 a 0,5 cm). Si la distancia no se encuentra dentro de esta medida, afloje los tornillos de la clavija de encendido, ajuste la distancia y vuelva a ajustar el tornillo. (Ver Fig. 27)

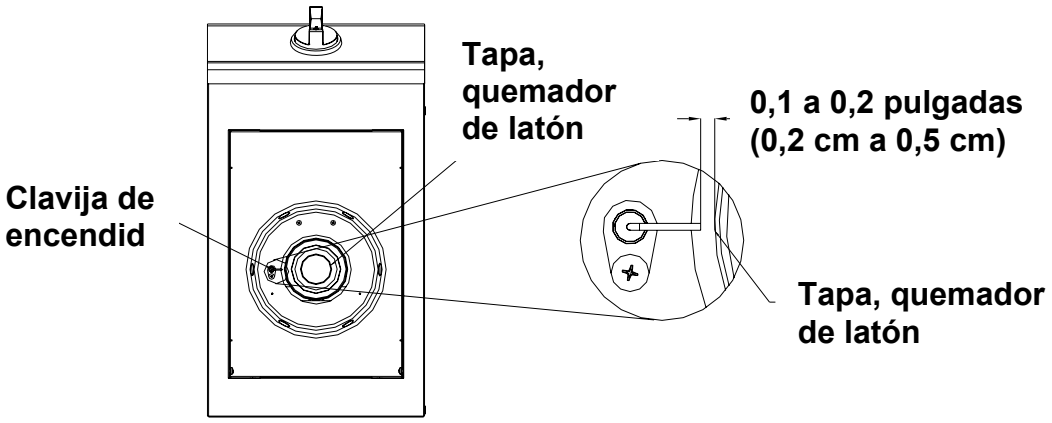


Fig. 27

g. Coloque la parrilla lateral del quemador. Ver Fig. 28.

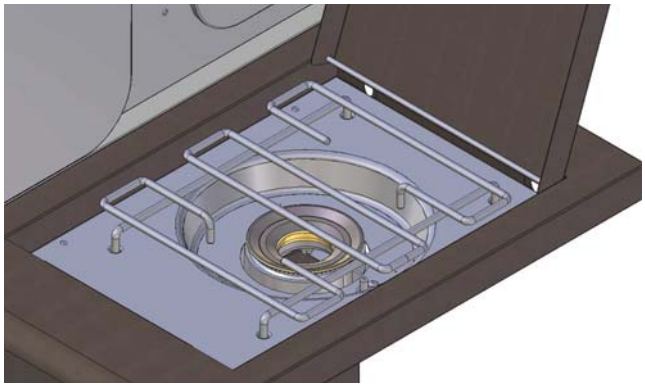


Fig. 28

Paso 12: Instale la placa en forma de V escalonada para dar sabor, las rejillas y la rejilla para calentar.

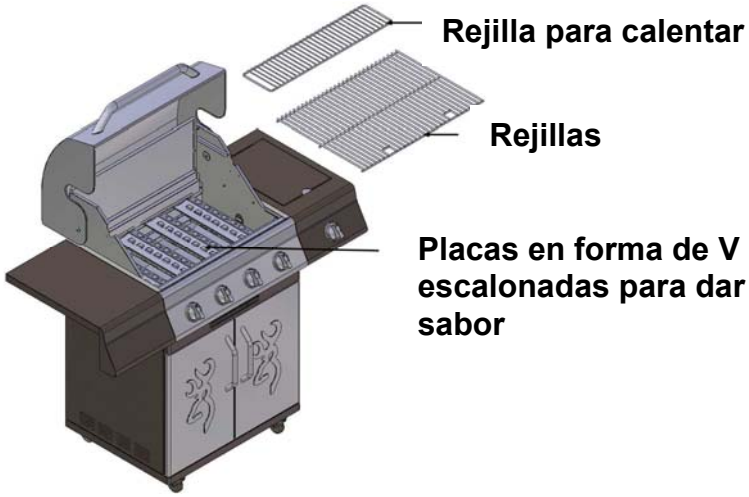


Fig. 29

Consulte la Fig. 29 para colocar en su lugar las cuatro placas en forma de V escalonadas para dar sabor, las dos rejillas y la rejilla para calentar.

Paso 13: Ensamble el indicador de temperatura y las perillas

Se necesita: (1) indicador de temperatura, (1) arandela, indicador de temperatura, (5) perillas

a. Inserte el indicador de temperatura en el agujero tal como se muestra en la Fig. 30; utilice la arandela del indicador de temperatura y la tuerca para instalar el indicador de temperatura.

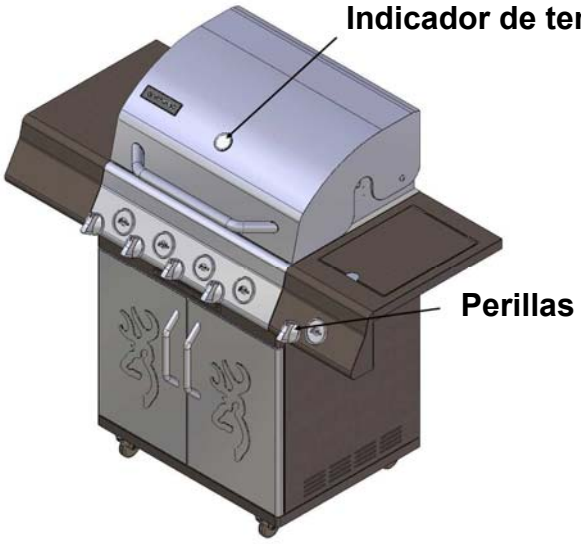


Fig. 30

b. Inserte las perillas en el vástago de la válvula. Asegúrese de que las flechas de las perillas apunten hacia arriba.

IMPORTANTE

VERIFIQUE EL CLIC Y LA CHISPA

Después de completar el ensamblado de la parrilla, pruebe su sistema de encendido con el GAS CERRADO. Verifique que haya un clic y una chispa cuando presione y gire la perilla de su sistema de encendido.

En el quemador lateral, podrá ver la chispa directamente. En los quemadores principales, el sistema de encendido se encuentra al lado de cada quemador, dentro de la caja del quemador. Se puede ver el reflejo de una chispa o una chispa en la parte delantera del interior de la caja del quemador. También puede colocar un espejo a la izquierda de cada quemador principal para ver la chispa y escuchar el clic del encendedor. Asegúrese de que el GAS ESTÉ CERRADO cuando presione y gire la perilla de control. Esto le ayudará a garantizar un encendido sin problemas cuando abra el gas.

Para la conexión de gas PL portátil

El gabinete tiene una abertura en el panel inferior que permite colocar un tanque de gas de 20 libras (9,1 kg) en su lugar. Esto ayudará a trabar el tanque. Antes de instalar su tanque de gas, levante el aro del tanque (tal como se muestra en la figura 31a). Después de ubicar el tanque en la abertura, baje el aro del tanque para trabarlo. Utilice sólo un tanque de gas de 20 libras (9,1 kg) (Ver Requisitos de seguridad para el gas PL para obtener más información). **No es seguro hacer funcionar la parrilla si el tanque de gas no está en posición vertical, tal como se muestra en la Fig. 33b.**

Fig. 31a

Fig. 31b

ADVERTENCIA: El acoplador conectivo Tipo 1 (ver Fig. 34) incluido con la parrilla no se debe reemplazar por un sistema de conexión para un tanque o una parrilla de diferente tipo. Si se lo retira, se perderá la garantía, se producirán escapes de gas, incendios y lesiones corporales graves.

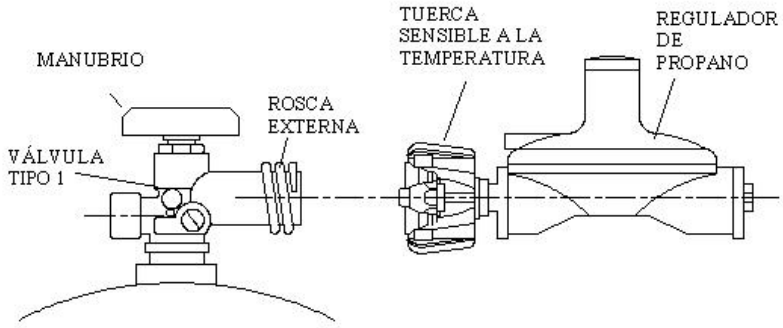


Fig.32

La conexión de la válvula del tanque de propano incluida con esta parrilla incorpora cuatro medidas de seguridad importantes: ensamblado a mano, desarmado a mano, control de flujo excesivo y cierre activado por temperatura.

a. Ensamblado a mano:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del artefacto estén en la posición "*OFF*" (cerrado).
2. Cuando conecte el ensamble de la válvula del quemador/regulador a la válvula del tanque, gire la tuerca grande de plástico en sentido horario hasta que se detenga.
3. El gas no fluirá a menos que la tuerca de plástico esté conectada completamente.
4. AJUSTE SÓLO MANUALMENTE.

b. Desarmado a mano:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del artefacto estén en la posición "*OFF"* (cerrado).
2. Gire la tuerca grande de plástico en sentido antihorario hasta que quede desmontada.
3. FUNCIONAMIENTO SÓLO A MANO.

c. Control de flujo excesivo y poco calor

El ensamblado del regulador de propano incorpora un dispositivo de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla en condiciones normales de uso, sin embargo, controla el flujo excesivo de gas.

Los cambios rápidos de presión pueden activar el dispositivo de flujo excesivo y pueden provocar llamas y temperaturas bajas. Si se abre la válvula del tanque para permitir el flujo de gas mientras la válvula del quemador está abierta, el aumento de presión hará que el dispositivo se active. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se nivele. Esto debe ocurrir dentro de 5 segundos.

Para asegurarse de que esto no cause problemas al encender la parrilla, siga estas instrucciones:

1. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición "*OFF"* (cerrado).
2. Abra la válvula del tanque y espere 5 segundos.
3. Encienda los quemadores uno a la vez siguiendo las instrucciones para el encendido que se mencionan en la caja de control y en la página 22.

d. Cierre activado por temperatura

La tuerca grande de plástico del ensamblado del regulador está diseñada en coordinación con una válvula de retención en la válvula del tanque para cerrar el flujo de gas cuando esté expuesto a temperaturas entre los 116-149 ºC.

En caso de incendio o rotura de la manguera, una de las medidas de seguridad funcionará para controlar o detener el flujo de gas desde el tanque de propano. Nunca intente utilizar un equipo dañado.

Importante: Antes de utilizar un tanque de gas nuevo, verifique que no existan escapes alrededor de las conexiones de acuerdo con la sección 'Verificar si hay escapes de gas' en la página 19 y asegúrese de que no haya escapes ni acumulación de vapores en el gabinete. Asegúrese de que ninguna de las aberturas alrededor de las paredes laterales esté bloqueada.

Importante: Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Sólo instale en la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo incluido con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar escapes de propano.

Requisitos de gas

La parilla es 2518SLB conjunto y probado en la fabrica para LPG solamente conversion a otro tipo de gas no es permitido.

LP regulador de gas

En la parilla construida para LP-Gas el regulador suminestrado se ha fijado para el 11 en. Agua columna (WC) y es para uso con LP-Gas solamente. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben utilizarse con un tanque de PL de 20 libras (9,1 kg).

Sistema de GAS PL

Póngase en contacto con su proveedor de gas para obtener un regulador de volumen de gas especial para abastecer otros artefactos.

Consumo de gas

El consumo total de gas de esta parrilla junto con el o los quemadores en "HIGH" (alto): la tabla 1 a continuación.

Tabla 1

Tipo de quemador	BTU/HR
Quemadores principales	13.250 x 4
Quemador lateral	13.500 x 1

Requisitos de seguridad para gas PL

Las parrillas a gas PL se deben utilizar con un tanque de suministro de gas PL que:

(a) Debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de transporte de los EE.UU. *(Department of Transportation*, DOT) o por las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339 para cilindros, esferas y tubos para la Comisión de transportes de artículos peligrosos y

(b) Sea suministrado con un dispositivo de protección contra el sobrellenado (*Overfill Prevention Device*, OPD) listado.

(c) Sea suministrado con un dispositivo de conexión del tanque compatible con la conexión para artefactos para cocinar en exteriores.

El tanque debe tener 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro y 18-1/2 pulgadas (47 cm) de alto y debe estar equipado con un conector Tipo 1.

El sistema de suministro del tanque deberá estar preparado para la eliminación del vapor.

El tanque utilizado debe incluir un anillo para proteger la válvula del cilindro.

No opere la parrilla a gas en interiores ni en ninguna área cerrada. Si la parrilla a gas no está en uso, se debe cerrar el gas del tanque de suministro. Si va a almacenar la parrilla en interiores, desconecte el tanque de suministro de gas y almacénelo en posición vertical en un lugar en exteriores seco y bien ventilado alejado de la parrilla y de cualquier otra fuente de calor.

Cuando verifique si hay escapes de gas, no utilice una llama expuesta. Utilice una solución de agua jabonosa y aplíquela con un pincel en las juntas de las tuberías y en los conectores, y verifique si hay burbujas. Controle las mangueras flexibles en busca de cortes y signos de desgaste que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Sólo se deben utilizar la manguera y el regulador suministrados de fábrica.

Utilice sólo los ensambles de la manguera y del regulador especificados por el fabricante.

Verificar si hay escapes de gas

Antes de poner en funcionamiento su parrilla y después de reabastecerla de combustible, verifique con cuidado para estar seguro de que todas las conexiones estén ajustadas y de que no haya escapes de gas..

1. Prepare una solución de 2 a 3 onzas (60 a 90 ml) para detectar escapes mezclando detergente líquido con agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "*OFF"* (cerrado).
3. Aplique con un pincel pequeñas cantidades de la solución para detectar escapes en todos los conectores y abra el gas.
4. Si aparecen burbujas, hay un escape. Continúe con el paso 5.
5. Cierre el gas y ajuste todas las conexiones.
6. Regrese al paso 1 para volver a controlar todos los conectores.

7. Si siguen apareciendo burbujas, cierre el gas. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.

Advertencia: Nunca utilice un fósforo ni una llama expuesta para detectar si hay escapes. Si utiliza una llama expuesta, se puede causar un incendio, explosión y lesiones corporales.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace alguna conexión o tubería de gas, todas las juntas deben estar selladas con un compuesto de sellado a prueba de escapes aprobado o con cinta de plomero.

Manipular el tanque de propano líquido de manera segura

Recuerde manipular con cuidado su tanque portátil de propano líquido cuando lo lleve a su distribuidor para una recarga. Evite que se caiga o se golpee contra objetos filosos. Los tanques de propano líquido están construidos de madera sólida pero varias sacudidas fuertes podrían dañar el envase.

Cuando transporte el tanque hasta su distribuidor local de gas propano líquido, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y que la cubierta protectora esté en su lugar. Coloque el tanque de manera segura en posición vertical para que no dé vueltas en su vehículo.

Si planea detenerse para hacer compras o trámites, haga llenar su tanque de propano líquido en la última parada antes de volver a su casa. Asegúrese nuevamente de que el tanque rellenado esté seguro y en posición vertical. Cuando regrese a su casa, retire el tanque rellenado de su vehículo. Nunca deje un tanque portátil de propano líquido en un vehículo que puede sobrecalentarse a causa del sol.

Su distribuidor local de gas propano líquido con mucho gusto le brindará más consejos de seguridad.

Almacenar el tanque de propano líquido de manera segura

Ya sea que esté en un viaje largo con su vehículo recreativo o buscando un lugar para guardar el tanque de propano líquido para proporcionar combustible para su parrilla para exteriores, tenga en cuenta algunas reglas básicas de seguridad sobre el almacenaje de tanques portátiles de propano líquido:

No almacene los tanques (ya sea llenos o vacíos) dentro de su casa ni en la zona habitable de su vehículo recreativo, garaje, sótano o taller. Es poco probable que el propano líquido escape de los tanques. Si escapa, el combustible puede estar expuesto a chispas de automóviles, herramientas eléctricas u otros artefactos. Cuando almacene o transporte su tanque de PL, éste debe estar siempre en posición vertical. Nunca coloque su tanque de PL sobre uno de sus lados, ya sea que esté lleno o vacío. Nunca almacene un tanque de reserva debajo o cerca de su parrilla.

PRECAUCIÓN: Nunca transporte ni mueva su parrilla ni el tanque de la parrilla sin antes cerrar la válvula manual del tanque de gas propano líquido.

Es mejor almacenar el tanque de propano líquido en un lugar protegido y con sombra en exteriores, detrás de su casa o garaje, o en una galería protegida pero donde esté fuera del alcance de los niños. El propano líquido no se evaporará. Se encuentra en un envase cerrado y resistente. No perderá su capacidad calorífica de combustión limpia, aun si se lo deja afuera todo el año.

ADVERTENCIA: Cuando no esté conectado a la parrilla, se debe almacenar el tanque de gas PL en posición vertical en un lugar bien ventilado y seco en exteriores, lejos de la parrilla y de otras fuentes de calor. Si no se sigue esta advertencia, se puede dañar la válvula del tanque y producir un riesgo de incendio y lesiones personales.

Rellenar un tanque de propano

Cocinar con gas

Es extremadamente importante que su tanque de PL sea rellenado de manera adecuada cuando lo lleve a recargar. Asegúrese de utilizar un distribuidor de PL acreditado y observe cómo y hasta qué capacidad rellena el tanque. Un tanque de propano sobrellenado puede ser peligroso.

La manera adecuada para rellenar un tanque es por peso. Se debe colocar el tanque vacío sobre una balanza. Se deben reajustar las pesas de la balanza para un peso que permita hasta el 80% de su peso total. La operación de rellenado debe finalizar una vez que el tanque contenga el 80% de su capacidad total. Si el tanque no está completamente vacío, se debe ajustar nuevamente la balanza para tener en cuenta el propano (PL) que ya se encuentra en el tanque.

ADVERTENCIA: Un tanque de PL (propano) está sobrellenado si contiene más del 80% de su capacidad total de propano (PL).

Un tanque de PL (propano) sobrellenado o llenado de manera incorrecta puede ser peligroso. Si un tanque está sobrellenado y el clima provoca el calentamiento del tanque de PL, (un día caluroso, el tanque bajo el sol o en interiores), se crea una presión interna debido a la expansión del propano que a la vez puede hacer que el gas PL escape a través de la válvula de seguridad del tanque. La válvula de seguridad es un dispositivo de seguridad requerido para los tanques de propano de 20 libras (9,1 kg) por el Departamento de Transporte para evitar una falla catastrófica en el tanque debido al exceso de presión. El gas PL liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace alguna conexión o tubería de gas, todas las juntas deben estar selladas con un compuesto de sellado a prueba de escapes aprobado o con cinta de plomero. Después de realizar las conexiones, verifique todas las juntas en busca de escapes utilizando agua jabonosa y un pincel. Vea las instrucciones en la pág. 19.

ADVERTENCIA: Nunca utilice una llama expuesta para realizar la prueba en busca de escapes. Si utiliza una llama expuesta, se puede causar un incendio, explosión y lesiones corporales.

Ubicación de la parrilla

Este artefacto a gas está diseñado y certificado sólo para uso en exteriores. No haga funcionar la parrilla dentro de un edificio, garaje, vehículo recreativo, galería protegida ni en ningún área cerrada. Mantenga la parrilla alejada de áreas con mucho viento pero colóquela en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de combustión ni la ventilación de aire alrededor de la parrilla.

Advertencia: No coloque la parrilla debajo de superficies combustibles techadas sin protección.

Distancia desde una construcción combustible

Se debe mantener una distancia mínima de 36 pulgadas (91,4 cm) desde construcciones combustibles verticales adyacentes, tanto de los laterales como de la parte trasera de la parrilla. Sin embargo, el fabricante sugiere enfáticamente mantener la parrilla a una distancia de 6 pies (1,8 m) desde construcciones combustibles.

Distancia desde una construcción no combustible

Se requiere mantener la parte trasera de la parrilla sobre la superficie para cocinar a una distancia mínima de 36 pulgadas (91,4 cm) desde construcciones no combustibles para permitir que la cubierta se abra completamente. Se recomienda mantener los lados de la parrilla sobre una superficie para cocinar a una distancia mínima de 36 pulgadas (91,4 cm) desde construcciones no combustibles. Se puede instalar la parrilla directamente al lado de una construcción no combustible debajo de la superficie para cocinar.

Instrucciones para el encendido de la parrilla

Cómo verificar la alineación de los orificios con los quemadores

Los orificios pueden moverse durante el ensamblado y los movimientos; por lo tanto, antes de encender el artefacto, verifique la alineación de los orificios con los quemadores de acuerdo con las siguientes ilustraciones.

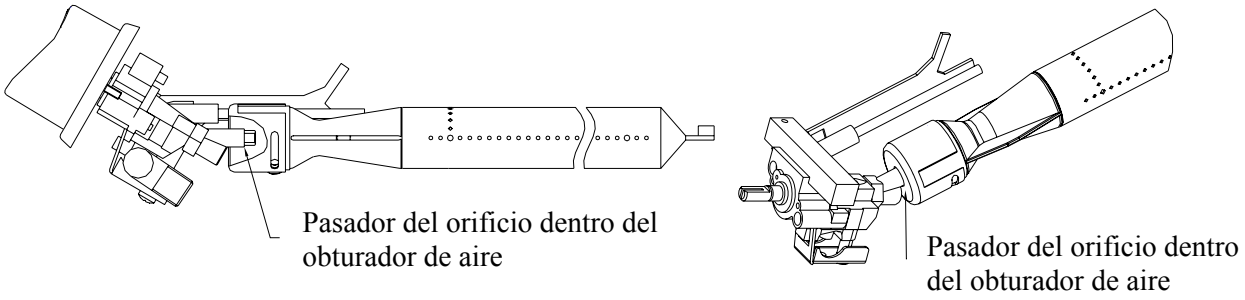


Fig. 33 Conexión entre el quemador principal y el orificio

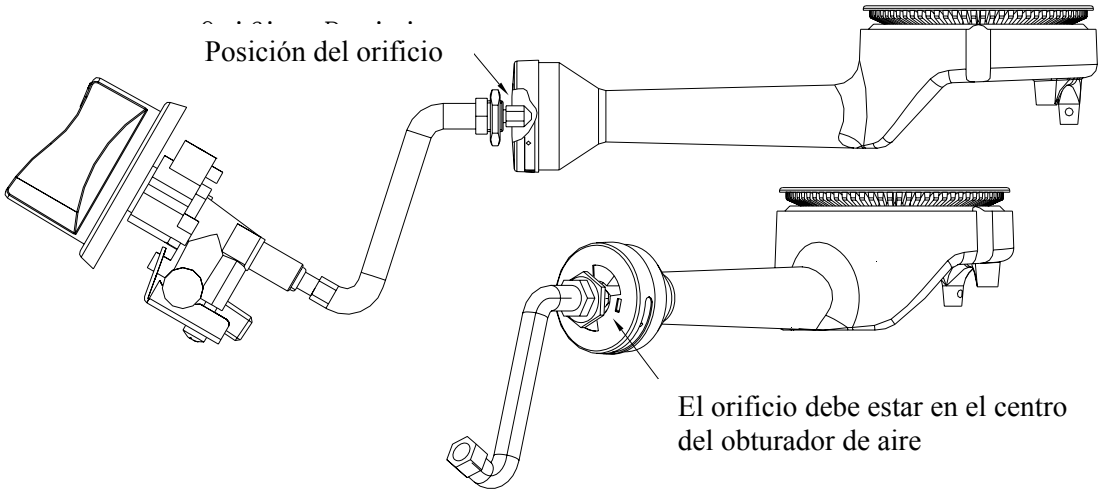
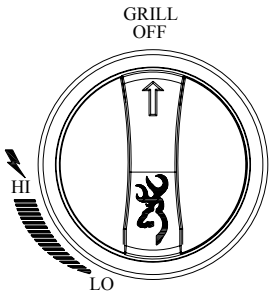


Fig. 34 Conexión entre el quemador lateral y el orificio

Para encender los quemadores principales y el quemador lateral



1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "*OFF"* (cerrado).
2. Abra la cubierta de la parrilla.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté instalada.
4. Abra la válvula del tanque.
5. **Ensienda cada quemador por separado en cuanto quemadores valvulas junto viaje podria limitar el flugo dispositivo en el tanque de conexcion.**
6. Presione cada perilla de control durante 5 segundos y gírela hacia la izquierda mientras continúa presionándola desde la posición "*off"* (cerrado) hasta la posición "*HI"* (alto).
7. Si el quemador no se enciende dentro de 5 segundos, gire de inmediato la perilla hacia atrás hasta la posición "*OFF"* (cerrado). Espere 5 minutos y repita los PASOS 6 y 7 hasta 2 ó 3 veces.
8. Si aún no puede encender el quemador, consulte la Guía de solución de problemas.

ADVERTENCIA:

1. Asegúrese de que la cubierta esté completamente abierta cada vez que intente encender la parrilla. Si no abre la cubierta, se puede producir un encendido tardío, lo que causaría lesiones personales.

2. Esta parrilla está equipada con una mirilla en el panel lateral para observar la llama. Utilice manoplas protectoras antes de utilizar el orificio para observar la llama.

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar el largo total de la manguera de la línea de gas. Si hay indicios de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, se la debe reemplazar antes de poner en funcionamiento el artefacto.

Si es necesario, verifique la lista de piezas para obtener información sobre el reemplazo adecuado del ensamble de la manguera. Será necesario abrir la puerta inferior para inspeccionar bien la manguera.

Cómo verificar la llama

Para verificar la llama después de encender la parrilla, consulte la Fig. 35 a continuación (vista lateral de la parrilla). Asegúrese de tener una llama estable y en su mayor parte azul.

Fig. 35

Ajuste del obturador de aire

Los obturadores de aire de los quemadores vienen regulados de fábrica para su comodidad. El ajuste es:

(1) Lleno abierto para LP-Gas

Si desea regular aún más el obturador (o si la llama es más amarilla que azul), siga este procedimiento.

Advertencia: No toque el quemador después de realizar ajustes. El quemador está caliente.

a. Los obturadores están ubicados en el extremo de los quemadores de gas por debajo de la caja de control. Ver Fig. 36.
b. Afloje el tornillo del obturador de aire.
c. Encienda el quemador para regularlo.
d. Con una mano protegida y cubierta, regule aún más el obturador de aire hasta que se observe una llama estable y en su mayor parte azul a través de las mirillas y ranuras de observación de la llama ubicadas a cada lado de la caja del quemador.
   En la Fig. 37 se muestran las llamas aceptables.
e. Ajuste el tornillo de fijación del obturador de aire lo suficiente como para mantener al obturador en su lugar.
f. Repita el procedimiento en los otros quemadores.

Fig. 36 Obturador de aire

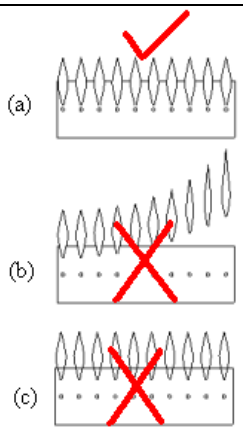


Fig. 37 Únicamente la llama en (a) es aceptable

Instrucciones sobre el encendido con fósforos

Importante: La cubierta debe estar abierta cuando encienda algún quemador con un fósforo.

1. Abra el suministro de gas
   a. Si es portátil, en la válvula del cilindro de PL.
   b. Si es un suministro de gas permanente, en la válvula de cierre manual.
2. Ubique las mirillas de observación de la llama en cada lado.
3. Abra la puerta derecha para acceder al sujetador de fósforos con cadena.
4. Adhiera el fósforo o el papel al sujetador (Fig. 38), encienda el fósforo e insértelo cerca de los orificios del quemador y presione y gire la perilla sin dejar de presionarla hacia la izquierda hasta la posición "*HI*" (alto).

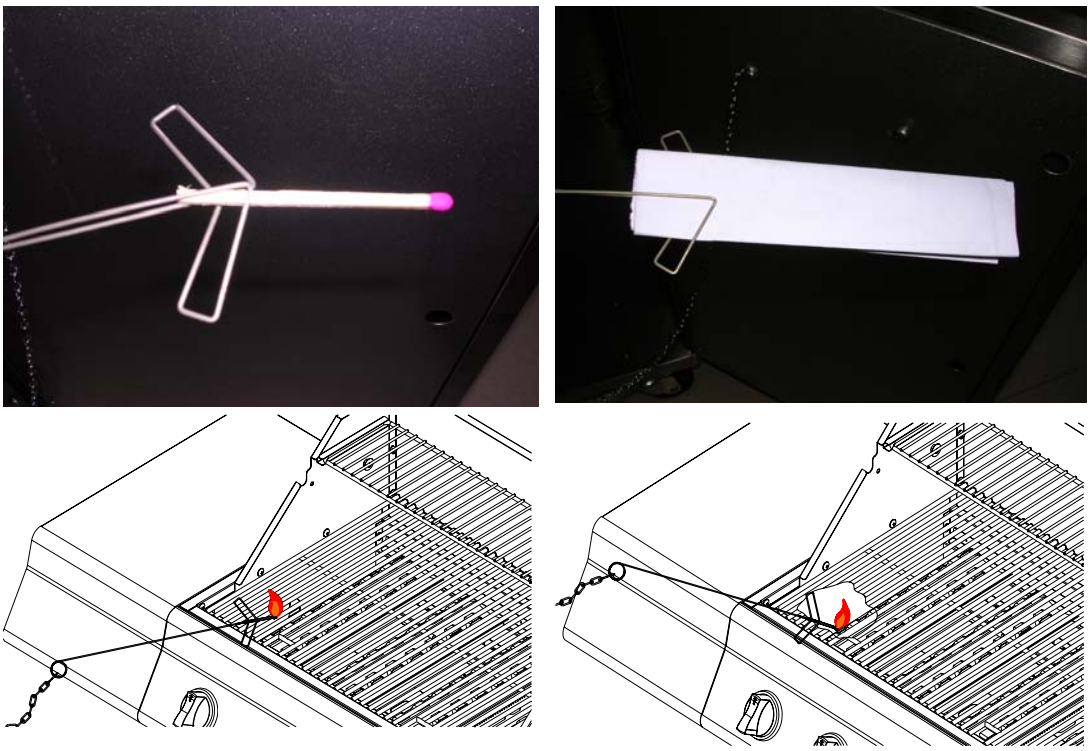


Fig. 38 Ilustración del encendido con fósforos o papel

5. El quemador central (si se necesita) puede encenderse desde la rejilla del centro insertando el sujetador de fósforos en el lado frontal de la placa escalonada para dar sabor. Encienda este quemador antes de encender los dos quemadores externos.

6. Presione la válvula del quemador correspondiente a ese quemador y gírela hasta la posición alta.
7. Observe que el quemador se haya encendido. Retire el fósforo y apáguelo.
8. Repita los pasos 2 a 6 para el siguiente quemador.

Uso de la parrilla por primera vez

Cuando encienda la parrilla por primera vez, se aconseja que haga funcionar el o los quemadores principales en la posición "*HI*" (alto) durante 20 minutos con la cubierta baja y luego, apáguelos. Esto templa la parrilla.

Precalentar la parrilla

Es extremadamente importante que su parrilla esté caliente antes de comenzar a utilizarla. Después de encenderla, cierre la cubierta y precaliente la parrilla en la posición "*HI*" (alto) durante 15 minutos. Este precalentamiento garantizará que la parrilla y la rejilla de cocción estén lo suficientemente calientes para asar correctamente.

PRECAUCIÓN: No cubra las rejillas durante el período de precalentamiento.

ADVERTENCIA: Nunca deje la parrilla sin supervisión para prevenir posibles incendios descontrolados producidos por la grasa. Los incendios producidos por la grasa pueden ser serios y causar daños a la parrilla, a la propiedad y lesiones personales.

Asar con la cubierta abierta o cerrada

Cocinar con la tapa abierta o cerrada es cuestión de preferencia personal. Se recomienda cocinar con la tapa cerrada si disfruta cocinar a temperaturas máximas "abrasadoras". Este método también producirá más "llamaradas", acelerará el procedimiento de cocción y le brindará un sabor más contundente, ahumado, característico de los alimentos cocinados al aire libre. Si prefiere cocinar más lentamente con menos llamaradas, le sugerimos que utilice el método de la tapa abierta.

Le recomendamos cocinar siempre con la tapa CERRADA si se encuentra en un área con mucho viento o más fría. Su parrilla 2518SLB ha sido diseñada y construida para brindarle la mayor flexibilidad y rendimiento de cocción. Sea creativo. Pruebe diferentes métodos de cocción en su parrilla para determinar el que mejor se adapta a sus necesidades. No existe el método correcto o incorrecto para cocinar, sólo diferentes estilos de cocción. ¡Sea creativo y disfrute!

ADVERTENCIA: Recuerde que esta es una parrilla a gas para exteriores. Varias áreas de la parrilla generan calor extremo. Hemos tomado todas las precauciones para protegerlo de estas áreas de contacto. Sin embargo, resulta imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, utilice un buen criterio y un cierto grado de precaución cuando ase en este producto. Le sugerimos que se proteja y cubra las manos cuando opere la parrilla. No mueva la parrilla cuando esté en funcionamiento o caliente al tacto. Espere hasta que la unidad esté apagada y se haya correctamente antes de moverla. Si no tiene en cuenta esta advertencia, existe el riesgo de lesiones personales.

Postcalentamiento

Para mantener las parrillas sin restos de comida carbonizada, haga funcionar la parrilla en la posición "*HI*" (alto) durante 15 minutos después de completar la cocción y retirar la comida.

PRECAUCIÓN: No cubra la parrilla durante el período de postcalentamiento.

Después de postcalentar la parrilla, gire las perillas de control hasta la posición "*OFF*" (cerrado).

Cierre del tanque de propano

Después de enfriar la caja del quemador, también se debe cerrar la válvula del tanque de propano. Si no desea esperar hasta que la caja del quemador se enfríe, utilice una mano cubierta para cerrar la válvula del tanque de propano.

ADVERTENCIA: No intente cerrar la válvula del tanque de propano sin antes cubrirse la mano con una manopla protectora o con la parrilla caliente. Si no se sigue esta advertencia, existe el riesgo de quemaduras graves.

Acero inoxidable

La parrilla a gas 2518SLB está principalmente hecha de acero inoxidable. El acero inoxidable no se oxida en ciertas condiciones, por lo tanto, cuando la parrilla no esté en uso, se debe utilizar una cubierta y un limpiador para acero inoxidable. Limpie una vez al mes con WD40 o con un limpiador para acero inoxidable sobre todas superficies que no son para cocinar.

Nunca limpie el acero inoxidable cuando esté caliente.

Después del uso inicial de la parrilla, algunas partes (por ejemplo, el orificio de ventilación, la cubierta y la caja de los quemadores) se pueden decolorar. Esto es una decoloración normal causada por el calor intenso de los quemadores.

Se pueden formar manchitas de grasa sobre la superficie del acero inoxidable y adherirse. Generalmente, estas manchitas se pueden quitar con agua tibia jabonosa o con un limpiador para acero inoxidable. Como último recurso, se puede utilizar una esponja abrasiva suave con un limpiador para acero inoxidable. Ejerza leve presión sobre la esponja y siempre refriegue en dirección de las vetas.

No utilice lana de acero para limpiar la parrilla.

No utilice limpiadores abrasivos sobre la superficie pulida. Tenga cuidado cuando limpie. Se puede utilizar un pulidor de metal o un limpiador suave de cromo para devolver el brillo y el toque de luz. Se puede utilizar un disolvente antioxidante para remover las manchas de óxido que se forman debido a factores exteriores. Siga las instrucciones del disolvente antioxidante cuidadosamente.

Para retocar ralladuras leves en el acero inoxidable, lije ligeramente la superficie afectada con un papel de lija seco de 160 granos en dirección de las vetas.

Quemadores

Los quemadores están fabricados de acero inoxidable y se los puede empapar en agua o limpiar con un cepillo de alambre de latón o con un cepillo de cerdas duras. Verifique todos los orificios en busca de obstrucciones. Utilice un alfiler de alambre (más pequeño que el orificio) para limpiar los orificios obstruidos. No agrande ningún orificio. Asegúrese de que los quemadores estén secos antes de instalarlos nuevamente en la parilla. Ver Fig. 39.

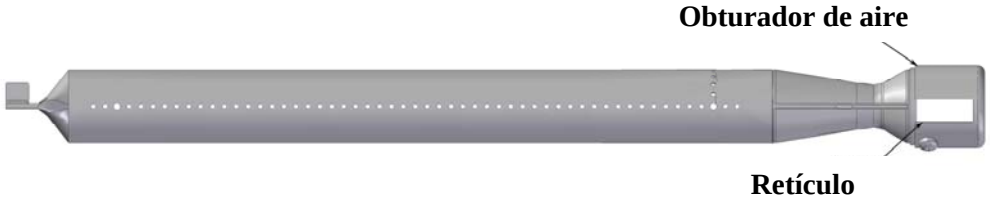


Fig. 39

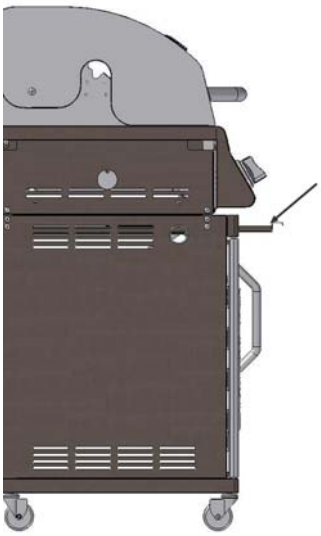
Las arañas y los insectos pueden hacer nidos en los quemadores de esta o de cualquier otra parrilla y pueden hacer que el gas fluya desde la parte frontal del quemador. Esta es una condición muy peligrosa que puede ocasionar un incendio detrás y debajo del panel de válvulas, dañando la parrilla y

haciendo que su operación no sea segura. Inspeccione los quemadores por lo menos una vez al año o inmediatamente después de que se produzca cualquiera de las siguientes condiciones:

1. Olor a gas conjuntamente con las llamas del quemador que presentan un color amarillento.
2. La parrilla no calienta.
3. La parrilla calienta en forma desigual.
4. Los quemadores hacen ruidos explosivos.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo recoge la grasa excesiva que se derrama y las partículas de alimentos que caen. Deje que la bandeja y su contenido se enfríen antes de limpiarla. Deslice la bandeja hacia afuera y límpiela. Asegúrese de que la bandeja esté instalada antes de utilizar la parrilla.
Se recomienda enfáticamente verificar la bandeja regularmente para evitar cualquier posibilidad de incendio por grasa. Sin embargo, la mayoría de la grasa de cocción se evaporará nuevamente hacia el alimento que esta siendo cocinado, brindándole un sabor característico de los alimentos asados al aire libre.



Bandeja de goteo

Fig. 40

Consejos útiles

Limpiar la caja del quemador de la parrilla

Limpie la caja del quemador de la parrilla cada temporada o después de una acumulación de grasa con una mezcla no tóxica de 3/4 de taza de bicarbonato de sodio, 1/4 de taza de sal y 1/4 de taza de agua. Extienda la pasta sobre la superficie de la caja del quemador, déjela durante 24 horas y luego, utilice una espátula para quitar la pasta y enjuague.

Medición de la cantidad de combustible GPL

Para medir la cantidad de combustible propano que hay en su tanque de gas, la parrilla debe estar funcionando. Coloque su mano en la parte superior del tanque y bájela lentamente por la parte lateral hasta que el tanque esté frío al tacto. Esto le indicará la cantidad aproximada de gas propano en su tanque, si está 3/4 vacío, vuelva a llenarlo.

No utilice briquetas de carbón ni ningún otro material inflamable con su parrilla. El uso de ese material anulará su garantía y puede producir un incendio, explosión y lesiones corporales.

Vista detallada para el modelo a GPL

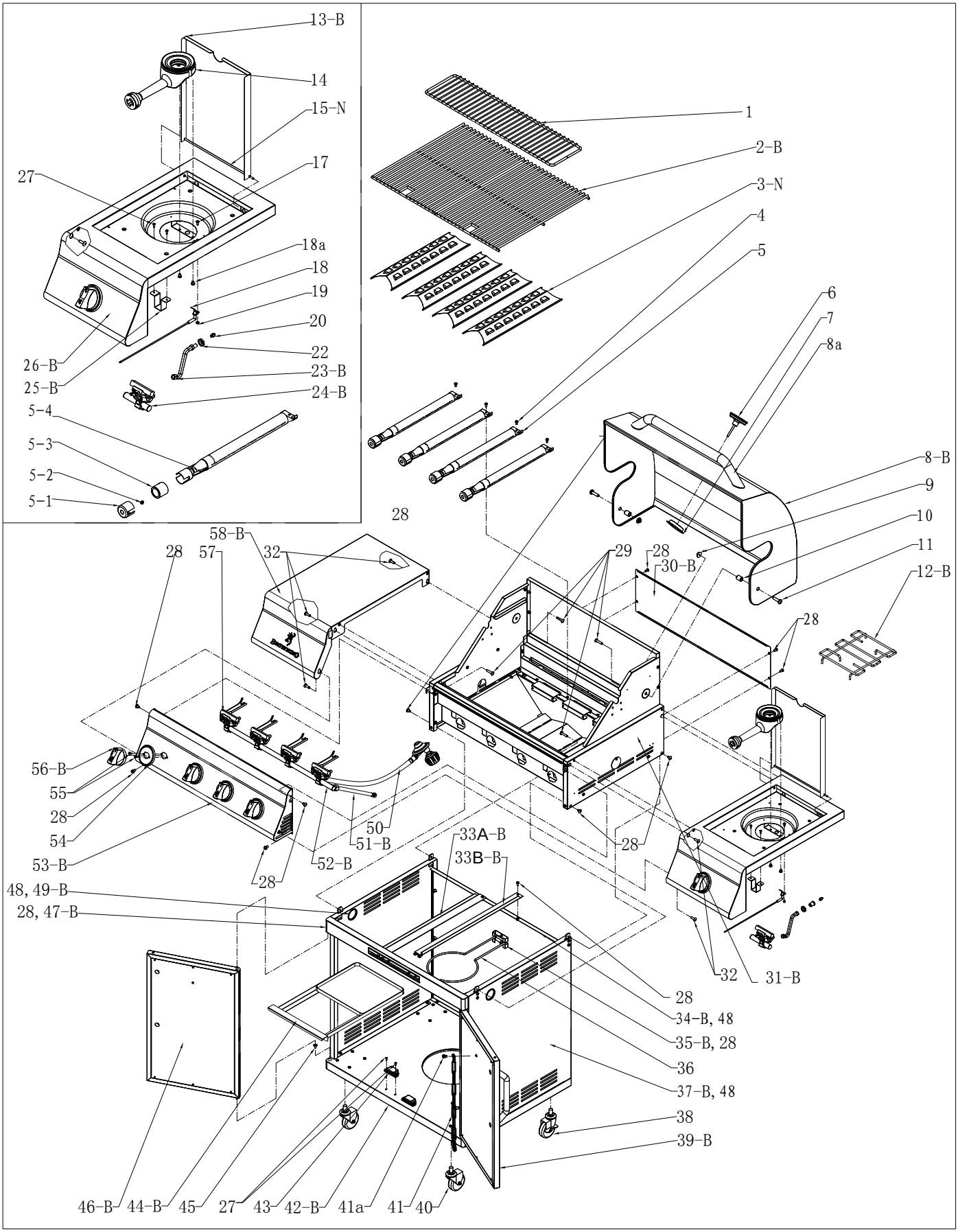


Fig. 41

Replacement Parts List for LPG Model

Artículo	P/N	Descripción de las piezas	Artículo	P/N	Descripción de las piezas
1	2518SL-2001	REJILLA PARA CALENTAR	32	1/4-20 x 5/8″	TORNILLO
2-B	**2518SL-2002-B**	REJILLA	**33A-B**	**2518SL-1501-B**	SOPORTE DE LA BANDEJA DE GOTEO (izquierdo)
3-N	2518SL-2003-N	PLACA EN FORMA DE V ESCALONADA PARA DAR SABOR	**33B-B**	**2518SL-1502-B**	SOPORTE DE LA BANDEJA DE GOTEO (derecho)
4	3/16-24 x 3/8″	TORNILLO	**34-B**	**2518SL-1201-B**	PANEL TRASERO
5	2518SL-2004	ENSAMBLE DEL QUEMADOR PRINCIPAL	**35-B**	**2518SL-1203-B**	SOPORTE, ARO DEL TANQUE
5-1	2518SL-2004-8	OBTURADOR DE AIRE	36	2518SL-1202	ARO DEL TANQUE
5-2	5/32-32 x 1/5″	TORNILLO	**37-B**	**2518SL-1400-B**	ENSAMBLE DEL PANEL DERECHO
5-3	2518SL-2004-7	RETÍCULO	38	2518SL-8007	RUEDITA, CON SEGURO
5-4	2518SL-2004-1	QUEMADOR PRINCIPAL	**39-B**	**2518SL-1700-B**	PUERTA, DERECHA
6	2518SL-8001	INDICADOR DE TEMPERATURA	40	2518SL-8008	RUEDITA
7	2518SL-6002	ARANDELA, INDICADOR DE TEMPERATURA	41	3019L-1710	PORTA FÓSFOROS
8a	2518SL-6200	MANIJA DE LA CUBIERTA	41a	5/32-32 x 5/8”	TORNILLO
8	2518SL-6100	CUBIERTA	**42-B**	**2518SL-1101-B**	PANEL DE LA BASE CON EL SOPORTE PARA LAS RUEDITAS
9	5/16-18 UNC	TUERCA CON BRIDA	43	2518SL-8052	IMÁN
10	2518SL-6001	CASQUILLO	**44-B**	**2518SL-1900-B**	BANDEJA DE GOTEO
11	5/16-18 x 1 1/4″	TORNILLO	45.	2518SL-1104	COJINETE
12-B	**2518SL-5007-B**	PARRILLA, QUEMADOR LATERAL	**46-B**	**2518SL-1600-B**	PUERTA, IZQUIERDA
13-B	**2518SL-5005-B**	TAPA, QUEMADOR LATERAL	**47-B**	**2518SL-1800-B**	BARRA
14	FB0124A	QUEMADOR LATERAL	48	2518SL-1204	ARO DE PVC
15-N	2518SL-5003-N	EJE, TAPA DEL QUEMADOR LATERAL	**49-B**	**2518SL-1300-B**	ENSAMBLE DEL PANEL IZQUIERDO
17	5/32-32 x 3/8″	TORNILLO	50	2518SL-8009	REGULADOR DE PRESIÓN PARA GAS PL
18	2518SL-8006	CLAVIJA DE ENCENDIDO	**51-B**	**2518SL-3005-B**	**HOSE**
18a	3/16-24 x 1/4″	TORNILLO	**52-B**	**2518SL-3210-B**	DISTRIBUIDOR, QUEMADOR PRINCIPAL
19	5/32-32UNC	TUERCA	**53-B**	**2518SL-3100-B**	CAJA DE CONTROL
20	2518SL-8183-LPG	BOQUILLA	54	2518SL-3002	BISEL
			55	M4 x 10	TORNILLO
22	MI2 x 1.25	TUERCA	**56-B**	**2518SL-3001-B**	PERILLA
23-B	**2518SL-8005-B**	MANGUERA, QUEMADOR LATERAL	57	2518SL-8002-LPG	VÁLVULA DEL QUEMADOR PRINCIPAL
24-B	**2518SL-5200 -B**	DISTRIBUIDOR, QUEMADOR LATERAL	**58-B**	**2518SL-4000-B**	ESTANTE LATERAL
25-B	**2518SL-5008-B**	SOPORTE, QUEMADOR LATERAL			
26-B	**2518SL-5000A-B**	ESTANTE LATERAL DEL QUEMADOR			
27	M3 x 10	TORNILLO			
28	1/4-20 x 3/8″	TORNILLO			
29	1/4-20 x 1 3/8″	TORNILLO			
30-B	**2518SL-2008-B**	PARAVIENTO			
31-B	**2518SL-2000-B**	CAJA DEL QUEMADOR			

Se necesita el **comprobante de compra** para tener acceso a este programa de garantía, el cual entra en vigencia desde la fecha de compra. Si no puede proporcionar el comprobante de compra o después de que la garantía haya expirado, usted quedará sujeto a los costos de manipulación, de envío y de las piezas.

Garantía limitada

5 años de garantía limitada para los quemadores de acero inoxidable.

1 año de garantía limitada para todas las piezas con relación a daños que afectan el funcionamiento de la parrilla a gas.

Cláusulas de la garantía:

Esta garantía es intransferible y no cubre fallas debido al mal uso e instalación o manipulación incorrecta.
Esta garantía es sólo para el reemplazo de piezas defectuosas. No somos responsables de los daños accidentales o consecuentes ni de los costos de la mano de obra.
Esta garantía no cubre la corrosión ni la decoloración después de que la parrilla ha sido usada, tampoco cubre si hubo falta de mantenimiento, o si se encuentra en un medio ambiente hostil, o si hubo accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
Esta garantía no cubre los daños causados por el calor, limpiadores químicos y abrasivos, ni ningún daño a los otros componentes utilizados en la instalación o funcionamiento de la parrilla a gas.

Algunos estados o jurisdicciones no permiten la limitación o exclusión de los daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones expuestas anteriormente no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado.

Distribuido por:
Camp Chef
P.O.Box 4057
Logan, UT 84323

Impreso en China

Problema	Soluciones posibles
La parrilla no enciende	1. Presione y gire la perilla, y verifique si hace chispas. 2. Si hay chispa, controle para asegurarse de que el gas llegue al quemador. a. Purgue la línea para liberar el aire atrapado. b. Verifique si puede encender el quemador con un fósforo. c. Verifique si los otros quemadores funcionan. d. Verifique visualmente el electrodo y el cable cuando presione la perilla de encendido. Si se produce una chispa en cualquier otro lugar excepto en la punta del encendedor, se debe reemplazar el encendedor.
La llama del quemador es amarilla y se siente olor a gas	1. Verifique la entrada del quemador en busca de una obstrucción, especialmente arañas y otros insectos. 2. Verifique el obturador de aire para un ajuste correcto. 3. Controle para detectar la fuente de los escapes de gas.
Llamaradas excesivas	1. Levante la cubierta cuando esté asando. 2. Mantenga las perillas en mínimo. 3. Apague un quemador si es necesario. 4. Realice un postcalentamiento de la parrilla durante 10 a 15 minutos; esto consumirá la grasa de cocción. 5. Utilice carnes que contengan menos grasa. 6. Ase el pollo siempre en mínimo, con la carne hacia abajo durante 20 minutos y voltéelo del lado de la piel durante otros 20 minutos. Siga los pasos descritos anteriormente. 7. Si la llamarada continúa, lleve la carne a la rejilla para calentar hasta que la llama se aplaque. 8. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas; destruirá su parrilla.
El quemador se apaga	1. Verifique si hay algún defecto en el quemador. 2. Verifique si la instalación del quemador es correcta. 3. Asegúrese de que la mezcla de combustible no tenga una alta proporción de aire. 4. Asegúrese de que el suministro de gas sea suficiente. 5. Controle si el tanque de PL está vacío.

Problema	Soluciones posibles
Poco calor, gas PL	El ensamble del regulador de propano incorpora un dispositivo de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla en condiciones normales de uso, sin embargo, controla el flujo excesivo de gas. Los cambios rápidos de presión pueden activar el dispositivo de flujo excesivo y pueden provocar llamas y temperaturas bajas. Si se abre la válvula del tanque para permitir el flujo de gas mientras la válvula del quemador está abierta, el aumento de presión hará que el dispositivo se active. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se nivele. Esto debe ocurrir dentro de 5 segundos. Para asegurarse de que esto no cause problemas al encender la parrilla, siga estas instrucciones: 1. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición “OFF” (cerrado). 2. Abra la válvula del tanque y espere 5 segundos. 3. Encienda los quemadores uno a la vez siguiendo las instrucciones para el encendido que se mencionan en la caja de control y en la página 22.
Se genera poco calor con la perilla en la posición “HI” (alto).	1. Asegúrese de que el problema esté aislado sólo a un quemador. Si es así, limpie el orificio y el quemador, y remueva cualquier obstrucción del orificio. 2. Controle si hay una manguera de combustible enroscada o doblada. 3. Asegúrese de que el obturador de aire esté ajustado correctamente. 4. Controle si la presión y el suministro de gas son correctos. 5. Precaliente la parrilla durante 15 minutos. 6. Si está utilizando gas PL, verifique que el tanque no esté vacío.

BROWNING®

OUTDOOR COOKWARE

Manuel de l’opérateur et liste des pièces

Numéro d’article : BR4GRILL

GAS-FIRED C UL US LISTED

Avertissement :
Lisez le manuel en entier avant de tenter d’assembler, de régler ou d’utiliser ce produit. Consultez le guide de dépannage à marge rouge.

⚠ DANGER	⚠ AVERTISSEMENT
Si vous détectez une odeur de gaz : **1. Coupez l'arrivée de gaz vers l'appareil.** **2. Éteignez toute flamme nue.** **3. Ouvrez le couvercle.** **4. Si l’odeur continue, éloignez-vous de l’appareil et appelez immédiatement le service de gaz ou les pompiers.**	**1. Ne rangez par et n’utilisez pas d’essence ou d’autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.** **2. Ne rangez pas une bouteille de butane non connectée à proximité de cet appareil ou d’un autre appareil.**

Pour 2518SLB-LPG
BARBECUE AU GAZ

*Pour toutes questions, problèmes, pièces manquantes ou pour obtenir des pièces de rechange, contactez le service à la clientèle au 1-800-650-2433

Lundi au vendredi de 8 h à 17 h, HNR.

Adresse du service à la clientèle : PO Box 4057, Logan, Utah 84323

Distribué par Camp Chef

« Marques de commerce Browning autorisées par Browning »

Imprimé en Chine

DEAR CUSTOMER,CHER CLIENT,

TO BETTER SERVE YOU REGARDING QUESTIONS, MISSING PARTS AND PROPER OPERATION OF YOUR GRILL, WE CAN HELP FAST.AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR … POUR TOUTE QUESTION (OU EN CAS DE PIÈCE MANQUANTE) QUANT À L'UTILISATION DE VOTRE GRIL, NOUS POUVONS VOUS AIDER RAPIDEMENT. PLEASE DO NOT RETURN YOUR GRILL, JUST CALL OUR TRAINED CUSTOMER SERVICE DEPT AT 1-800-650-2433.PRIÈRE DE NE PAS RETOURNER VOTRE GRIL. APPELEZ SIMPLEMENT NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 1-800-650-2433.

AS A VALUABLE CUSTOMER YOU DESERVE PROPER SERVICE.EN TANT QUE CLIENT APPRÉCIÉ, VOUS MÉRITEZ UN SERVICE ADÉQUAT.

MERCI,
SERVICE À LA CLIENTÈLE

Table des matières

Informations de sécurité importantes……..……..1

Conseils de sécurité.……..……..3

Contenu de l'emballage et liste des pièces…...…..…….……..4

Instructions d'assemblage…….…….……...……..…..6

Cuisson au gaz…….……...……...…16

Consignes d'utilisation ……...……...21

Nettoyage et entretien ……...……...25

Image d'assemblage pour le modèle LPG ……..……27

Liste des pièces de rechange pour le modèle LPG.....……..…28

Programme de garantie …….....……..……..……29

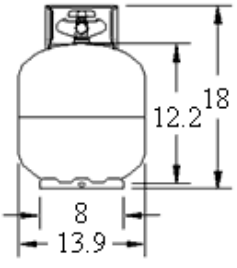
Guide de dépannage…...……..……..……30

Informations de sécurité importantes

IMPORTANT : Veuillez lire ce manuel avec soin, en particulier les exigences de sécurité avant d'utiliser le gril pour assurer un fonctionnement correct et réduire les risques d'incendie, de brûlures et d'autres blessures.

Exigences de sécurité générales :

1. L'installation de cet appareil doit être faite en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code de gaz carburant ANSI Z223.1/NFPA 54 ou avec le Code d'installation de propane ou de gaz naturel CSA/CGA-B149.1.*
2. Ce gril est conçu pour une utilisation à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou une autre zone fermée ou couverte.
3. Ce gril d'extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.
4. Un dégagement minimum de 91 cm (36 po) des constructions combustibles sur les côtés et à l'arrière du gril doit être maintenu. Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur ne doit pas être placé sous une construction combustible en hauteur.
5. L'utilisation d'une source électrique nécessite qu'une fois installé, le gril soit électriquement mis à la masse conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, conformément à *ANSI/NFPA 70 ou au code électrique canadien CSA C22.1*. Conservez les cordons d'alimentation et le tuyau d'arrivée de carburant à l'écart des surfaces chauffées.
6. Inspectez les conduites avant chaque utilisation pour vérifier qu'elles ne présentent pas des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou des entailles pouvant affecter le fonctionnement en toute sécurité du gril. Si une abrasion ou une usure excessive est détectée, ou si la conduite est coupée, elle doit être remplacée avant d'utiliser le gril. La conduite de rechange doit être une conduite spécifiée par le fabricant.
7. Conservez le gril dans un lieu dégagé de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
8. N'obstruez PAS le flux de combustion et l'air de ventilation vers l'appareil.
9. Maintenez les ouvertures de ventilation de la bouteille dégagées de tout débris.
10. Vérifiez tous les raccords de gaz pour détecter les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. N'utilisez jamais une flamme pour rechercher les fuites.
11. N'utilisez jamais de charbon dans le gril.
12. N'utilisez jamais le gril dans des zones ventées.
13. N'utilisez jamais le gril sans la cuvette de propreté en place et complètement enfoncée à l'arrière du gril. Sans la cuvette de propreté, la graisse brûlante et les débris peuvent fuir vers le bas et produire un risque d'incendie.
14. Le régulateur de pression du gril au GPL est réglé pour une colonne d'eau (CE) de 27,9 cm (11 po). Le gril au gaz naturel est muni d'une conduite qui inclut un dispositif à déconnexion rapide mais pas de régulateur de pression. Le régulateur de pression pour le modèle au GPL, ou la conduite pour le modèle pour le modèle gaz naturel, doit être utilisé. Les régulateurs de pression et les conduites de rechange doivent être ceux spécifiés dans la liste des pièces.
15. Seule une bouteille de GPL de 9 kg (20 lb) est permise. La bouteille doit être construite et marquée en conformité avec les spécifications concernant les bouteilles de GPL du département du transport américain (D.O.T.) ou avec la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses, ou avec la Commission. Les dimensions d'une bouteille de GPL de 9 kg (20 lb) sont de :



16. La bouteille utilisée doit être munie d'un collier de protection du robinet de la bouteille.
17. Ne rangez pas une bouteille de GPL sous cet appareil ou à proximité.
18. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
19. Si les informations indiquées en 17 et en 18 ne sont pas suivies avec exactitude, des blessures graves, voire mortelles, peuvent être causées par un incendie.
20. Le gril au gaz naturel et son robinet de coupure individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système pour des pressions de test dépassant 3,5 kPa (0,5 psi).
21. L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet de coupure manuelle individuel durant tout test de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
22. **AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE :** La combustion de gaz de cuisson génère des sous-produits présents sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales et d'autres troubles du système reproducteur. Pour réduire l'exposition à ces substances, utilisez toujours l'unité conformément au manuel d'utilisation et d'entretien, en vous assurant de fournir une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz.

IMPORTANT : Nous vous recommandons fortement de lire de manuel et de respecter les recommandations qui s'y trouvent. Ceci garantira un fonctionnement satisfaisant et sans problème de votre nouveau gril à gaz. Nous vous recommandons également de conserver ce manuel pour référence future.

AVERTISSEMENT : Votre gril a été conçu pour fonctionner uniquement avec le gaz spécifié par le fabricant sur la plaque signalétique. Ne tentez pas d'utiliser votre gril avec d'autres gaz. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des risques d'incendie et de blessures et annule la garantie.

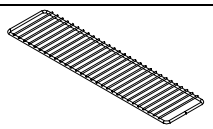
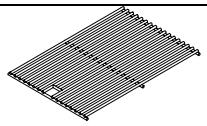
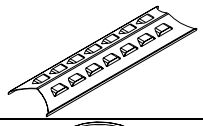
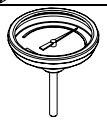
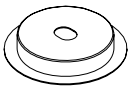
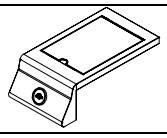
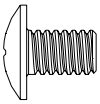
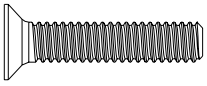
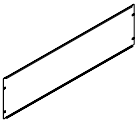
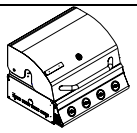
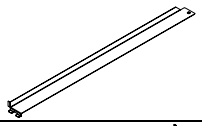
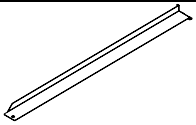
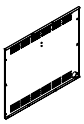
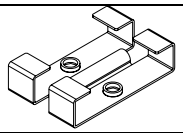
AVERTISSEMENT : Assurez-vous que votre bouteille de GPL (propane) est remplie par un vendeur de propane qualifié. Une bouteille de GPL mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. Un remplissage excessif combiné avec le réchauffement de la bouteille (dû à des températures de saison d'été élevée, à une bouteille laissée au soleil, etc.) peut entraîner une fuite du gaz par la soupape de sécurité de la bouteille, les augmentations de température causant la dilatation du propane. Le GPL qui se libère de la bouteille est inflammable et peut être explosif. Consultez le manuel du propriétaire pour plus d'informations concernant le remplissage de la bouteille de GPL.

Conseils de sécurité

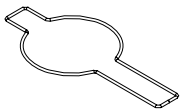
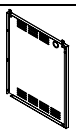
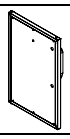
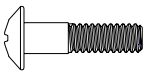
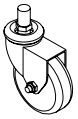
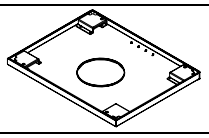
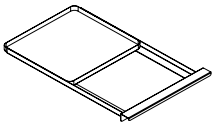
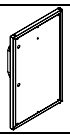
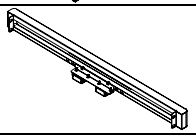
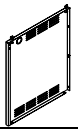
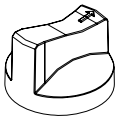
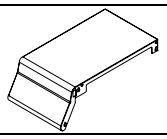
- Ne tirez jamais sur le gril. Poussez-le.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- Utilisez toujours une main munie d'une protection pour le nettoyage de la surface de la grille après la chauffe et lors de la fermeture du robinet de la bouteille de propane.
- Utilisez une main munie d'une protection durant le fonctionnement du gril.
- Attendez que le boîtier des brûleurs ait complètement refroidi avant de couper le gaz par le dessous.
- L'utilisation d'une main non munie d'une protection pour fermer le robinet de la bouteille de GPL avant que le gril n'ait refroidi peut entraîner de graves brûlures.
- N'utilisez jamais le gril sous des débords, des auvents ou dans une zone couverte ou fermée.
- Ne pulvérisez jamais de liquide sur la grille pour contrôler les flambées.
- Pour éviter la perte de contrôle des flambées de graisse éventuelles, ne laissez jamais un gril sans surveillance. Les flambées de graisse peuvent être importantes et causer des dommages au gril et aux biens et des blessures.
- Éteignez toujours le bouton de commande d'abord, puis fermez la bouteille de propane.
- Ne couvrez jamais votre gril lorsqu'il est chaud.
- Placez votre gril portatif à l'écart des rafales de vent directes.
- Ne rangez et n'utilisez jamais d'essence ou d'autres substances inflammables près du gril à gaz.
- Ne rangez jamais une bouteille de propane (vide ou pleine) dans une maison ou une zone d'habitation.
- Avant de ranger la bouteille, assurez-vous qu'elle est en position de fermeture.
- Si le gril doit être rangé à l'intérieur, assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermée, que le tuyau partant de la bouteille est débranché, et retirez la bouteille du gril et rangez-la à l'extérieur.
- Assurez-vous que la hotte du gril est complètement ouverte avant d'allumer le gril.
- Lors du raccordement ou du remplacement de tout raccord de gaz, les joints doivent être étanchéifiés avec un produit d'étanchéité homologué.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher les fuites.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, il est recommandé de retirer les boutons de commande et de les ranger à l'intérieur pour la sécurité des enfants.
- Maintenez les enfants éloignés du gril à tout instant.
- Ne percez jamais un trou et n'effectuez jamais de modifications sur le gril sans avoir reçu une autorisation préalable du fabricant.
- Ne rangez jamais de matières inflammables dans les espaces de rangement situés sous le boîtier des brûleurs ou à proximité du gril.
- Procédez avec précaution lors de la manipulation des pièces durant l'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec une paire de mitaines.
- Les grilles en acier inoxydable peuvent se décolorer avec le temps. Lorsque le gril est froid, essuyez-le avec une serviette mouillée et de l'huile végétale pour remédier à cet effet. Une décoloration permanente est normale.

Contenu de l’emballage et liste des pièces

Contenu de l’emballage

Référence de pièce	Description	Qté	Schémas
A	Grille de réchauffement	1	
B	Grille	2	
C	Dispositif de saveur	4	
D	Jauge de température	1	
E	Rondelle, jauge de température	1	
F	Tablette de cuisson latérale	1	
G	Vis 1/4-20 x 3/8 po	26	
H	Vis 1/4-20 x 1-3/8 po	4	
I	Déflecteur de vent	1	
J	Boîtier des brûleurs et hotte	1	
K	Support de la cuvette de propreté (gauche)	1	
L	Support de la cuvette de propreté (droit)	1	
M	Panneau arrière	1	
N	Support, anneau de bouteille	1	

Contenu de l'emballage et liste des pièces

Référence de pièce	Description	Qté	Schémas
O	Anneau de bouteille	1	
P	Panneau droit	1	
Q	Roulette verrouillable	2	
R	Porte droite	1	
S	Porte-allumettes	1	
T	Vis 5/32-32 x 5/8 po	1	
U	Roulette	2	
V	Panneau de base avec support de roulette	1	
W	Cuvette de propreté	1	
X	Porte gauche	1	
Y	Barre	1	
Z	Panneau gauche	1	
AA	Bouton	5	
AB	Tablette latérale	1	

Avertissement : Le gril doit être assemblé et placé sur une surface plane.

Durée d'assemblage estimée : 40-50 minutes par deux personnes.
Outils requis pour l'assemblage : 1 tournevis cruciforme

Étape 1 : Déballez le carton. Comparez les pièces et la visserie avec la liste et les schémas des pages 4 et 5.
Ne tentez pas d'effectuer l'assemblage si des pièces sont manquantes ou endommagées. Appelez le service à la clientèle pour obtenir le remplacement des pièces au **1-800-650-2433.**

Fig. 1

Étape 2 : Installation des roulettes
Requis : (4) roulettes
Remarque : Les roulettes étiquetées F doivent être installées à l'avant et celles étiquetées R à l'arrière.
Comme illustré à la Fig. 2, vissez les quatre roulettes (Q et U). Les roulettes (U) marquées de la lettre F doivent être attachées aux deux supports en ligne avec les aimants de portes. La lettre indiquée sur les roulettes doit être identique à la lettre indiquée sur la base. Une fois cette étape terminée, retournez le panneau inférieur (V). Les aimants de porte et les deux roulettes marquées F doivent être à l'avant du gril.

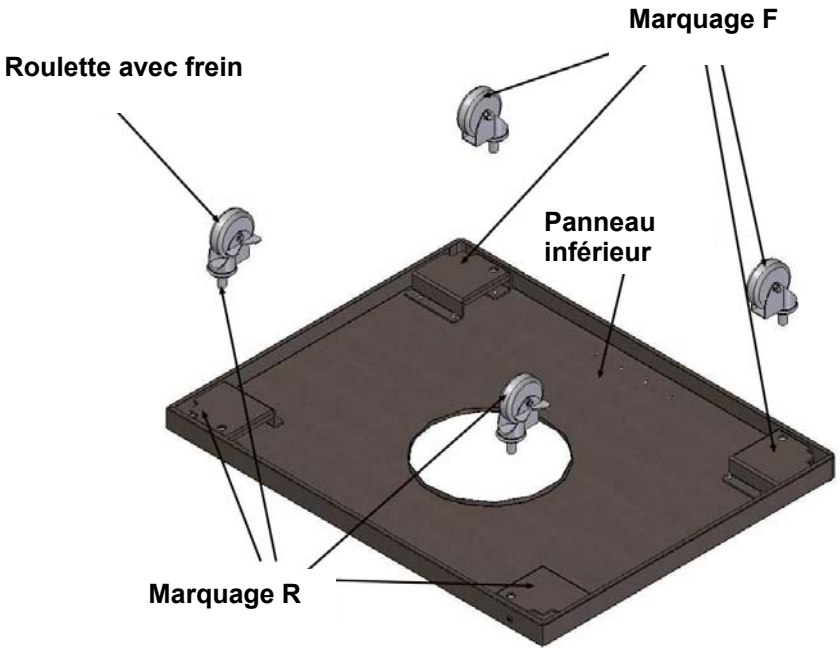


Fig. 2

Étape 3 : Fixation du panneau arrière

Requis : (2) vis 1/4–20 x 3/8 po (G), (1) panneau arrière (M)

Remarque : Ne serrez pas complètement les vis des espaces de rangement. Laissez au moins un tour complet sur chaque vis. Une fois toutes les vis installées, serrez-les complètement.

Alignez les languettes du panneau arrière (M) avec les trous carrés du panneau inférieur (V) puis faites glisser le panneau arrière jusqu'à ce que les trous dans les deux panneaux soient alignés. Insérez les vis dans les trous alignés. (Fig. 3)

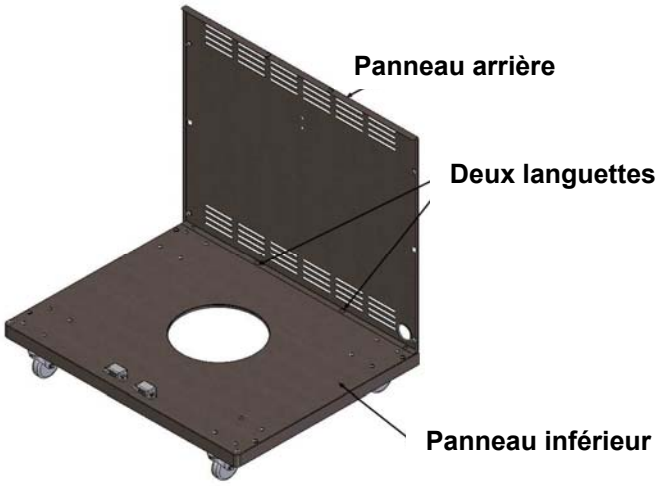


Fig. 3

Étape 4 : Fixation du panneau latéral

Requis : (8) vis 1/4-20 x 3/8 po (G), (1) panneau gauche (Z) et (1) panneau droit (P)

Insérez la languette A du panneau latéral (Z et P, Fig. 4) dans le trou carré du panneau arrière (M) et poussez. Assurez-vous que la languette est verrouillée en position. Pour chaque panneau, quatre vis doivent connecter le panneau arrière et la base, deux à l'arrière et deux dans l'espace de rangement. Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. Les deux vis dans l'espace de rangement doivent être insérées en premier.

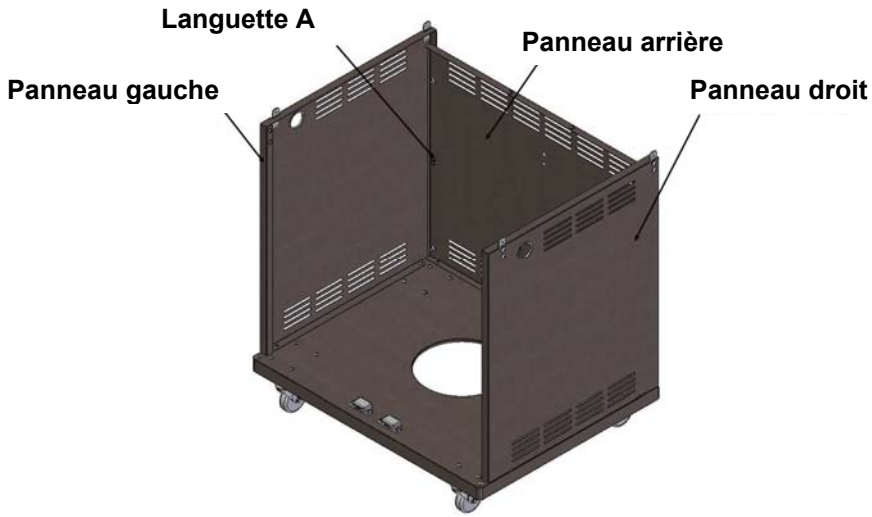


Fig. 4

Étape 5 : Fixation de l'anneau de bouteille pour le modèle 2518SLB-LPG

Requis : (2) vis 1/4-20 x 3/8 po (G), (1) anneau de bouteille (O), (1) support d'anneau (N)

Consultez la Fig. 5a et la Fig. 5b et glissez le support de l'anneau de bouteille (N) à l'extrémité de l'anneau de la bouteille (O) comme illustré. Alignez ensuite les trous du support de l'anneau avec le panneau arrière (M), insérez les vis 1/4-20 x 3/8 po (G) dans les trous par l'extérieur du gril et serrez complètement. (Fig. 6)

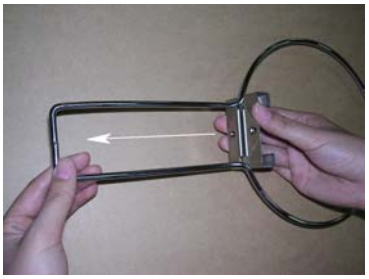


Fig. 5a

Fig. 5b

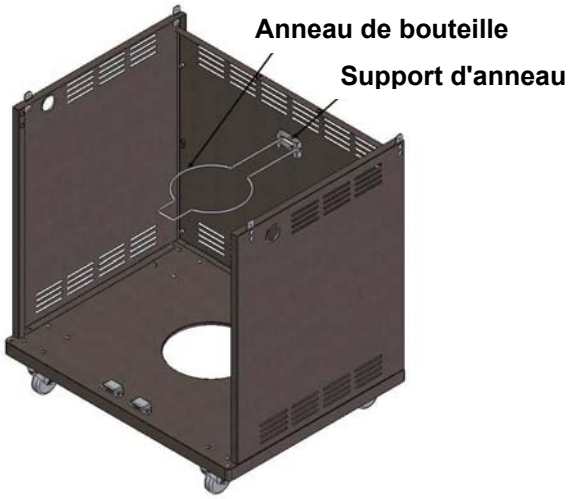


Fig. 6

Étape 6 : Fixation de la barre et des supports de la cuvette de propreté

Requis : (4) vis 1/4–20 x 3/8 po (G), (1) barre (Y)

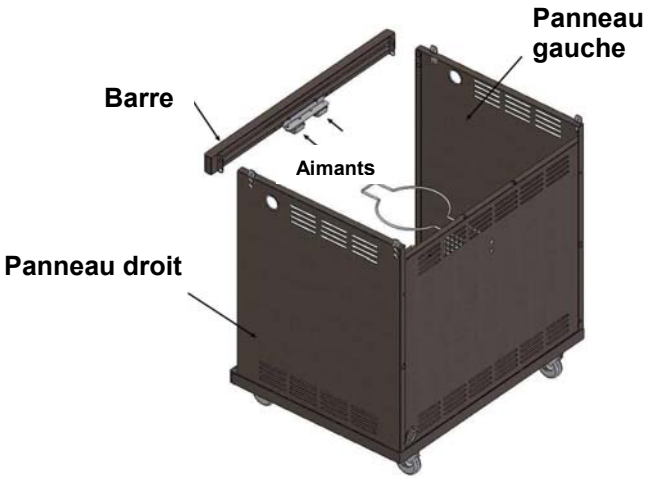


Fig. 7

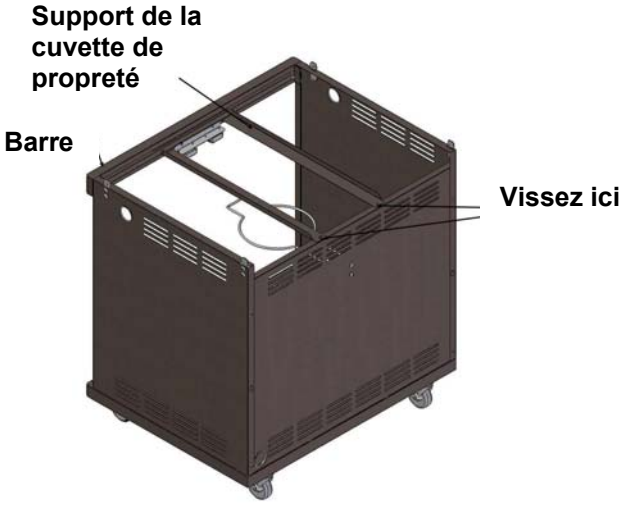


Fig. 8

Alignez les trous de la barre (Y) avec les aimants avec les deux panneaux latéraux (Z et P), insérez les vis 1/4-20 x 3/8 po (G) dans les trous et serrez. (Fig. 7)

Requis : (2) vis 1/4–20 x 3/8 po (G), (2) supports de cuvette de propreté (K et L)
Remarque : Les supports de la cuvette de propreté (K et L) doivent être installés avec les extrémités ouvertes face l'une à l'autre. Alignez les supports de la cuvette de propreté avec les fentes de la barre (Y). Insérez les deux vis 1/4-20 x 3/8 po (G) par les trous du support de la cuvette de propreté et le panneau arrière (M). (Fig. 8)

Étape 7 : Assemblage des portes
Requis : (1) porte gauche (X), (1) porte droite (R), (1) porte-allumettes (S), (1) vis 5/32-32 x 5/8 po (T)

Avant d'installer les portes, familiarisez-vous avec la structure de la porte. La charnière est mobile. Insérez la charnière supérieure dans le trou sous la barre (Y). Poussez le ressort par le trou carré au bas de la porte jusqu'à ce que la charnière soit alignée avec le trou dans le panneau de base, puis relâchez. (Fig. 9a)

Fig. 9a

Installez ensuite le porte-allumettes (S) dans la porte droite (R) avec la vis de 5/32-32 x 5/8 po (T). (Fig. 9b)

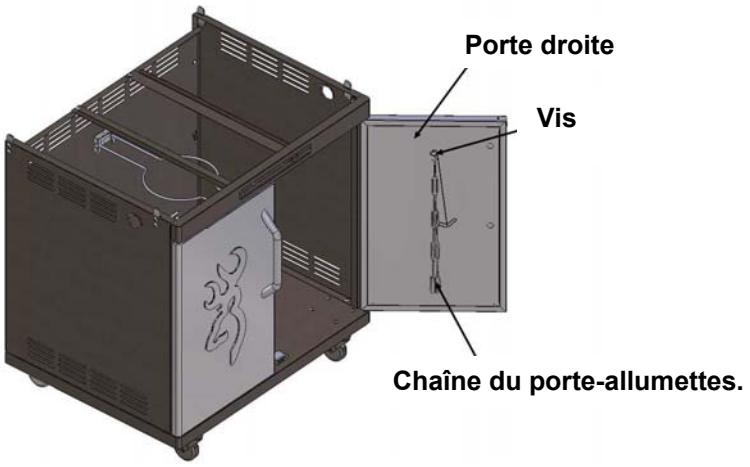


Fig. 9b

Étape 8 : Fixation de la cuvette de propreté

Requis : Cuvette de propreté (W)

Glissez la cuvette de propreté entre les supports. (Fig. 10)

Étape 9 : Montage du boîtier des brûleurs sur l'armoire

Requis : (4) vis 1/4–20 x 3/8 po (G), (1) boîtier des brûleurs (J), (1) déflecteur de vent (I)

Avertissement : Le boîtier des brûleurs est LOURD. Avant d'assembler le boîtier des brûleurs sur l'armoire du gril, assurez-vous que l'armoire est située sur une surface solide et plate et que les roues sont bloquées. Deux personnes sont requises pour un assemblage en toute sécurité.

a. Verrouillez les deux roulettes.

b. Enlevez le régulateur de pression (applicable uniquement pour le modèle au GPL) et le brûleur latéral de la boîte de commande (J). Relevez ensuite le boîtier des brûleurs sur l'armoire, en vous assurant que les flexibles de gaz sont dans l'armoire, puis placez le boîtier sur l'armoire en alignant les quatre languettes en haut de l'armoire avec les trous du boîtier des brûleurs. (Fig. 11)

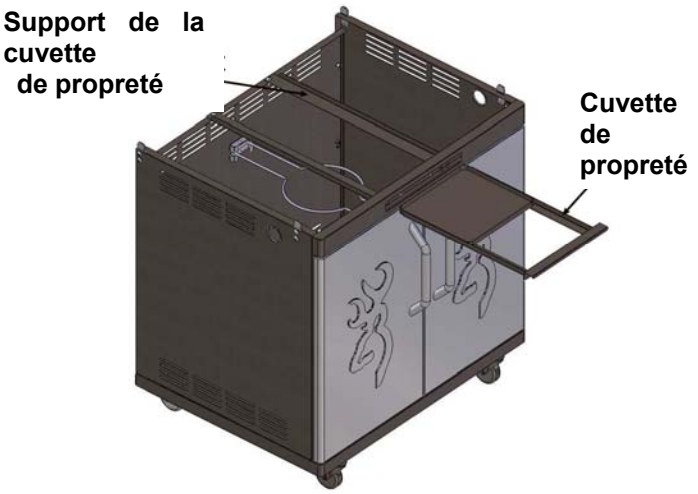


Fig. 10

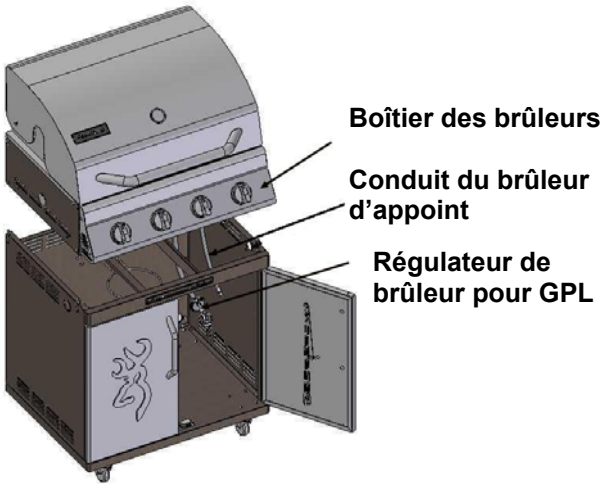


Fig. 11

Avertissement : Ne relevez pas le boîtier des brûleurs par les côtés. Il est recommandé de tenir la boîte de commande et le panneau arrière du boîtier des brûleurs pour éviter de se pincer les doigts sous le boîtier des brûleurs.

c. Insérez les vis d'1/4-20 x 3/8 po (G) dans les deux trous prépercés de chaque côté du boîtier des brûleurs et ne serrez pas entièrement les vis tant qu'elles ne sont pas toutes installées. Pour le gril au GPL, passez à l'étape e.

d. Placez le conduit du brûleur d'appoint à travers le trou se trouvant sur le panneau de droite (P). Voir fig. 12.

Fig. 12

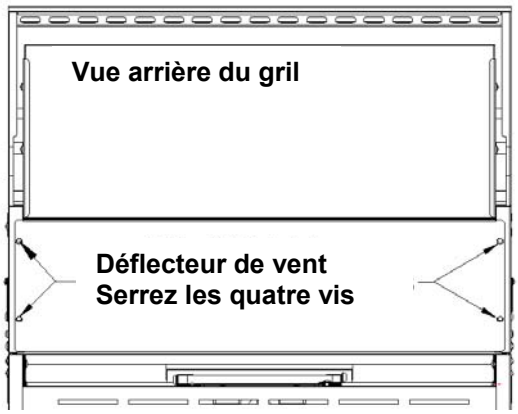


Fig. 13

e. Le pare-brise (I) doit être vissé en place, comme illustré. Référez à la fig. 13, fig. 14 et fig. 15 pour installer le pare-brise correctement.

Fig. 14

Fig. 15

Étape 10 : Installation de la tablette latérale

Requis : (1) tablette latérale (AB), (2) vis 1/4-20 x 1-3/8 po (H)

a. Desserrez les deux vis attachées dans le panneau gauche du boîtier des brûleurs et une attachée sur le panneau gauche de la boîte de commande de 3-4 tours (Fig. 16). Les pièces ne doivent pas être installées à ce stade. Desserrez simplement les trois vis.

Fig. 16

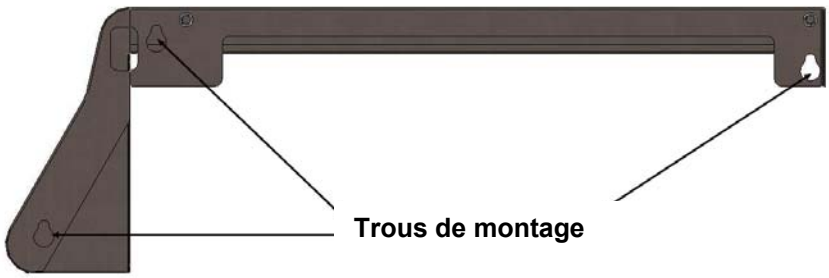


Fig. 17

b. Alignez les trous de la tablette latérale (Fig. 17) avec les deux vis du panneau latéral du boîtier des brûleurs et la vis du panneau latéral de la boîte de commande, et poussez la tablette vers le bas pour la verrouiller en place. Ouvrez ensuite la hotte et utilisez les deux vis d'1/4-20 x 1-3/8 po (H) pour attacher la tablette latérale (AB) de l'intérieur du boîtier des brûleurs. Consultez les Fig. 20 et Fig. 21 (de l'intérieur du boîtier des brûleurs). Serrez ensuite les trois vis précédemment desserrées.

Fig. 18

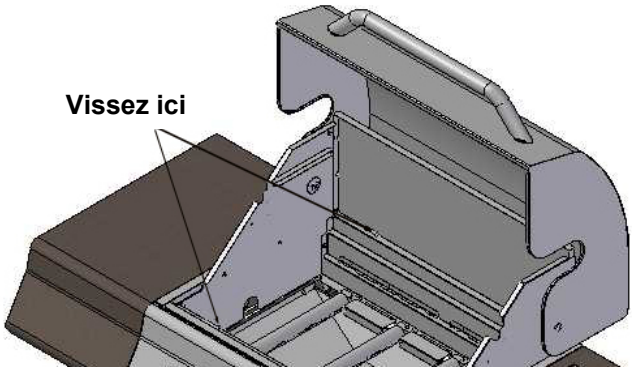


Fig. 19

Étape 11 : Installation de la tablette de cuisson latérale

Requis : (1) tablette de cuisson latérale (F), (2) vis 1/4-20 x 1-3/8 po (H)

Avertissement : La tablette de cuisson latérale doit être manipulée avec précaution.

Fig. 20

a. Desserrez les deux vis attachées dans le panneau droit du boîtier des brûleurs et une attachée sur le panneau droit de la boîte de commande de 3-4 tours (Fig. 20). Les pièces ne doivent pas être installées à ce stade. Desserrez simplement les trois vis.

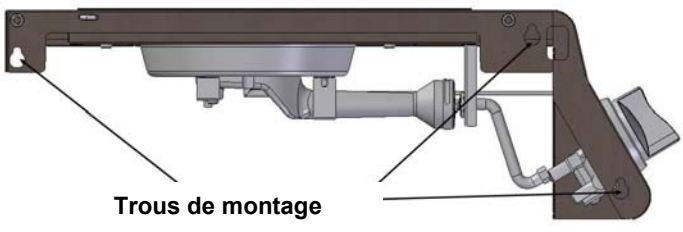


Fig. 21

b. Alignez les trous de la tablette latérale (Fig. 21) avec les deux vis du panneau latéral du boîtier des brûleurs et la vis du panneau latéral de la boîte de commande, et poussez la tablette vers le bas pour la verrouiller en place. Ouvrez ensuite la hotte et utilisez les deux vis d'1/4-20 x 1-3/8 po (H) pour attacher la tablette de cuisson latérale (F) de l'intérieur du boîtier des brûleurs. Consultez les Fig. 22 et Fig. 23. Serrez ensuite les trois vis précédemment desserrées.

Fig. 22

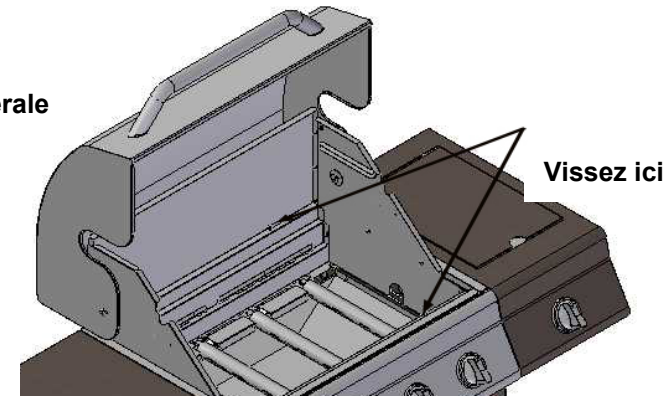


Fig. 23

c. Branchez le conduit du brûleur d'appoint au collecteur, comme illustré à la fig. 24 et 25.

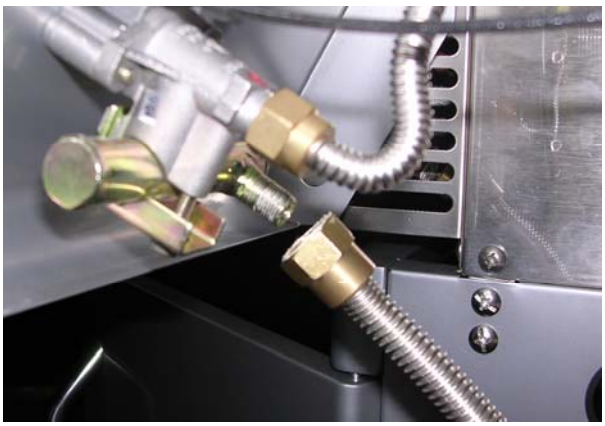


Fig. 24

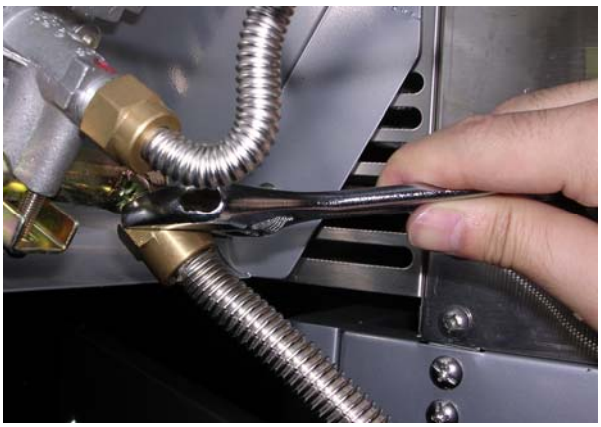


Fig. 25

d. Assurez-vous que le fil d'allumage du brûleur latéral est branché à la broche d'allumage et au dispositif d'allumage. Fig. 26

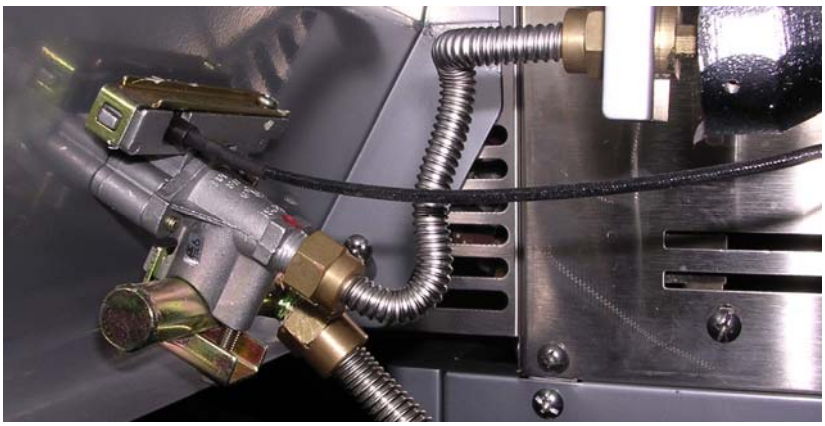


Fig. 26

e. Alignez la buse dans le brûleur latéral (consultez la page 21 Fig. 34).

f. **i8**Vérifiez la distance entre l'extrémité de la broche d'allumage et le couvercle du brûleur en laiton. La distance doit être de 2,5-5 mm (0,1-0,2 po). Si la distance n'est pas comprise dans les valeurs indiquées, desserrez les vis de la broche d'allumage et réglez la distance, puis serrez la vis. (Fig. 27)

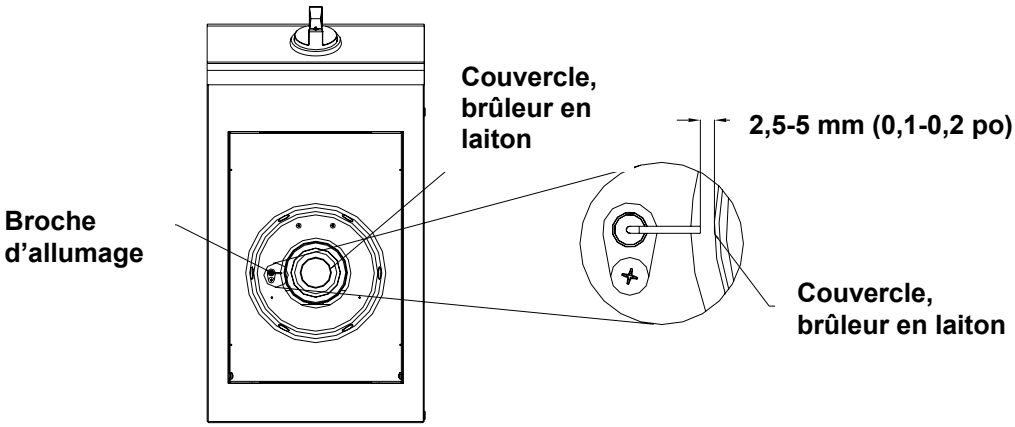


Fig. 27

g. Placez la grille de cuisson latérale. Fig. 28.

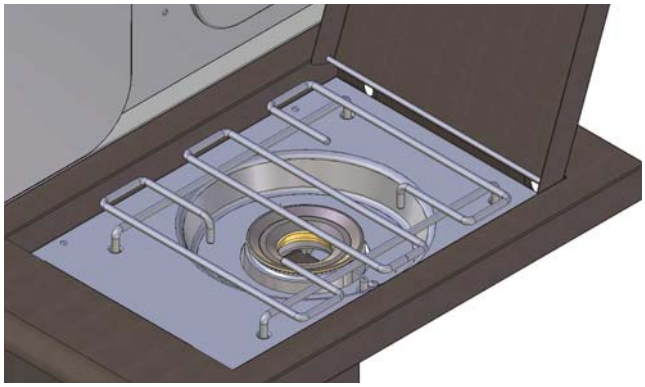


Fig. 28

Étape 12 : Installation des dispositifs de saveur, des grilles et de la grille de réchauffement.

En consultant la Fig. 29, installez les quatre dispositifs de saveur, les deux grilles de cuisson et la grille de réchauffement.

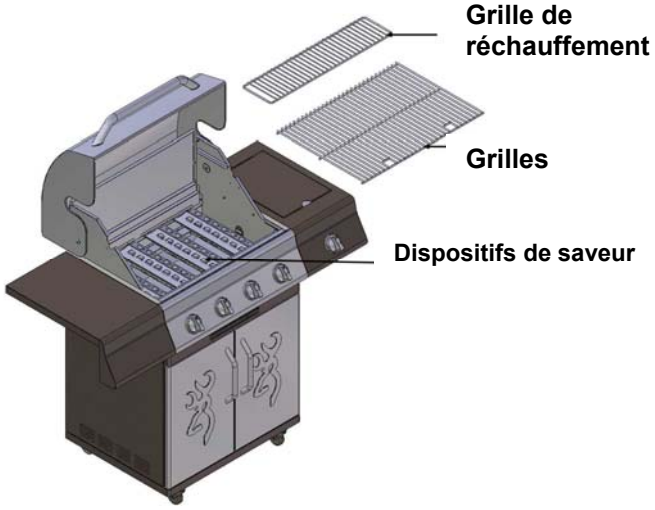


Fig. 29

Étape 13 : Assemblage de la jauge de température et des boutons

Requis : (1) jauge de température, (1) rondelle, jauge de température, (5) boutons

a. Insérez la jauge de température dans le trou comme illustré à la Fig. 30; utilisez la rondelle et l'écrou de la jauge de température pour installer la jauge.

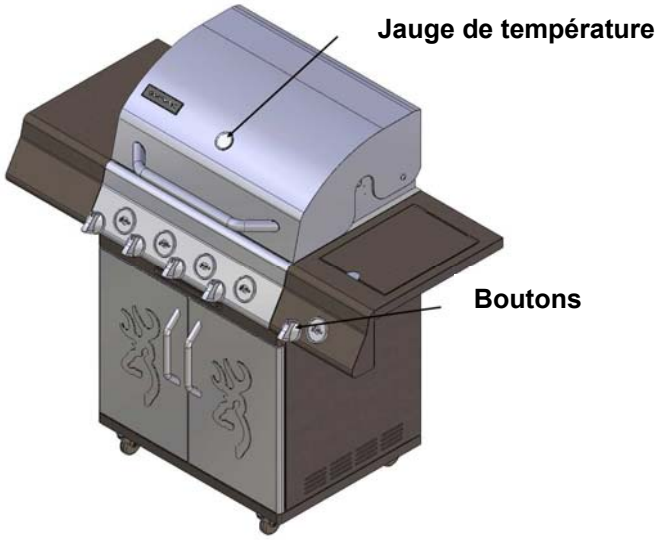


Fig. 30

b. Insérez les boutons sur la tige de valve. Assurez-vous que les flèches des boutons pointent vers le haut.

IMPORTANT

VÉRIFICATION DU CLIC ET DE L'ÉTINCELLE

Après avoir terminé l'assemblage du gril, testez le système d'allumage avec le GAZ COUPÉ. Vérifiez qu'il y a un clic et une étincelle lorsque vous enfoncez et tournez le bouton du système d'allumage.

Pour le brûleur latéral, une étincelle apparaît directement. Pour les brûleurs principaux, le système d'allumage est placé près de chaque brûleur à l'intérieur du boîtier des brûleurs. Une réflexion de l'étincelle ou une étincelle apparaît à l'avant de l'intérieur du boîtier des brûleurs. Vous pouvez également placer un miroir à gauche de chaque brûleur principal et voir l'étincelle et entendre le clic de l'allumeur. Assurez-vous que le GAZ EST COUPÉ lorsque vous enfoncez et tournez le bouton de commande. Ceci permet d'assurer un allumage sans problème lorsque vous allumez le gaz.

Pour connexion au GPL portable

L'armoire est munie d'une ouverture dans le panneau inférieur pour recevoir l'embase d'une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb). Ceci permet de verrouiller la bouteille. Avant d'installer la bouteille de gaz, relevez l'anneau de la bouteille (comme illustré à la Fig. 31a). Après avoir positionné la bouteille dans l'ouverture, abaissez l'anneau de la bouteille pour la verrouiller. Utilisez uniquement une bouteille de 9 kg (20 lb) (voir les exigences de sécurité du GPL pour plus d'informations). **Comme illustré à la Fig. 33b, il est dangereux d'utiliser le gril si la bouteille de gaz n'est pas verticale.**

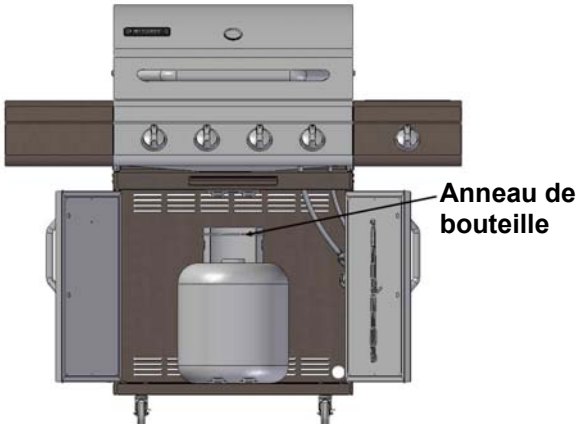


Fig. 31a

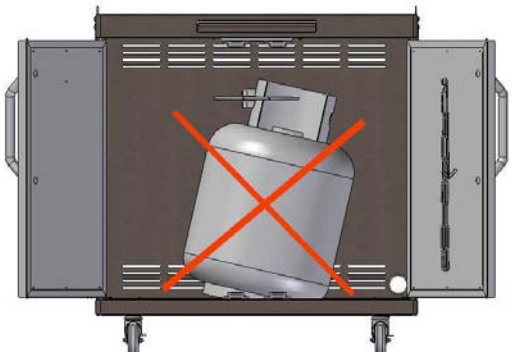


Fig. 31b

AVERTISSEMENT : Le coupleur de connexion de type I (voir Fig. 34) fourni avec le gril ne doit pas être remplacé par un système de connexion de gril/bouteille de type différent. Le retrait annulerait la garantie, entraînerait des fuites de gaz, causant des incendies et de graves blessures.

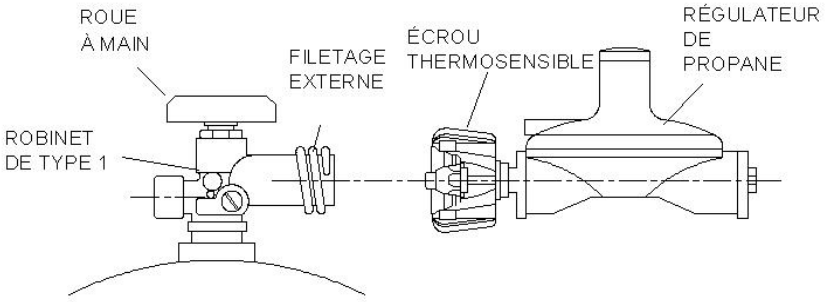


Fig.32

La connexion du robinet de la bouteille de propane fournie avec ce gril incorpore quatre dispositifs de sécurité importants, un système d'assemblage à main, un système de désassemblage à main, un dispositif de régulation du débit et un dispositif de coupure thermosensible.

a. Assemblage à main :

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les robinets de l'appareil sont sur la position Arrêt.
2. Lors de la connexion du régulateur/du robinet du brûleur au robinet de la bouteille, tournez le grand écrou en plastique dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Le gaz de s'écoule pas à moins que l'écrou en plastique ne soit entièrement connecté.
4. SERREZ À LA MAIN UNIQUEMENT.

b. Désassemblage à la main :

Cuisson au gaz

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les robinets de l'appareil sont sur la position Arrêt.
2. Tournez le grand écrou en plastique dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit désassemblé.

3. FONCTIONNEMENT MANUEL UNIQUEMENT.

c. Régulation du débit et faible chaleur

Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de régulation du débit conçu pour alimenter le gril avec un débit de gaz suffisant dans des conditions normales tout en contrôlant le débit de gaz excessif. Des modifications rapides de la pression peuvent déclencher le dispositif de contrôle du débit en fournissant une faible flamme et une faible température. Si le robinet de la bouteille est en position ouverte pour permettre l'écoulement de gaz alors qu'un robinet de brûleur est ouvert, la pointe de pression activera le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit normalisée. Ceci devrait avoir lieu dans les 5 secondes qui suivent.

Pour vous assurer que ceci n'entraînera pas de difficulté pour allumer le gril, suivez ces instructions :

1. Assurez-vous que tous les robinets des brûleurs sont sur Arrêt.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez 5 secondes.
3. Allumez les brûleurs l'un après l'autre en suivant les instructions d'allumage indiquées sur la boîte de commande et la page 21.

d. Dispositif de coupure thermosensible

Le grand écrou en plastique sur le régulateur est conçu en combinaison avec une valve de sécurité dans le robinet de la bouteille pour couper le débit de gaz lors d'une exposition à des températures entre 115 et 148 °C (240 et 300 °F).

En cas d'incendie ou de défaillance d'une conduite, l'un des dispositifs de sécurité fonctionnera pour contrôler ou arrêter le débit de gaz provenant de la bouteille de propane. Ne tentez jamais d'utiliser un équipement endommagé.

Important : Avant d'utiliser une nouvelle bouteille de gaz, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite autour des connexions conformément à la section « Détection des fuites de gaz » à la page 19 et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite et d'accumulation de vapeur dans l'armoire. Assurez-vous que toutes les ouvertures autour des parois latérales ne sont pas bloquées.

Important : Placez des bouchons anti-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque cette dernière n'est pas utilisée. Installez uniquement des bouchons anti-poussière du type fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent causer des fuites de propane.

Exigences en gaz

Le gril 2518SLB est conçu et testé en usine pour LPG seulement. Aucune conversion pour quelque autre type de gaz n'est permise.

Régulateur à gaz LP

Ce gril est conçu pour le gaz LP; le régulateur fourni est programmé pour 11 po. (approx. 28 cm) colonne d'eau (CE) et est à utiliser avec le gaz LP seulement. Le régulateur et la conduite fournis en usine doivent être utilisés avec une bouteille de GPL de 9 kg (20 lb).

Système au GPL

Cuisson au gaz

Contactez votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac alimentant d'autres appareils

Consommation de gaz

Consommation de gaz totale de ce gril avec les brûleurs en position haute température : tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1

Type de brûleur	BTU/h
Brûleurs principaux	13 250 x 4
Brûleur latéral	13 500 x 1

Exigence de sécurité concernant le GPL

Pour les grils fonctionnant au GPL, la bouteille de GPL utilisée doit présenter les caractéristiques suivantes :

(a) Être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de GPS du Département du transport américain ou de la norme canadienne CAN/CSA-B339 concernant les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport de marchandises dangereuses, ou avec la Commission, le cas échéant.

(b) Être munie d'un dispositif de prévention contre les débordements (OPD).

(c) Être munie d'un dispositif de connexion de bouteille adapté aux appareils de cuisson d'extérieur.

La bouteille doit avoir un diamètre de 30,4 cm (12 po) et une hauteur de 47 cm (18-1/2 po), et être équipée d'un raccord de type 1.

Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre l'évacuation de vapeur.

La bouteille utilisée doit être munie d'un collier de protection du robinet de la bouteille.

N'utilisez pas le gril à gaz à l'intérieur ou dans une zone fermée. Si le gril à gaz n'est pas utilisé, l'alimentation doit être coupée au niveau de la bouteille. Si le gril est remisé à l'intérieur, débranchez la bouteille de gaz et rangez-la à la verticale à l'extérieur dans un lieu frais et bien ventilé, à l'écart du gril et de toute autre source de chaleur.

Lors de la recherche de fuites de gaz, n'utilisez pas une flamme nue. Utilisez une solution d'eau savonneuse et appliquez-la sur les joints et les raccords de la tuyauterie avec une brosse pour détecter les bulles. Vérifiez que les flexibles ne sont pas entaillés ou usés, ce qui pourrait compromettre le fonctionnement en toute sécurité du gril. Seuls la conduite et le régulateur fournis en usine doivent être utilisés.

Utilisez uniquement un régulateur et une conduite de rechange spécifiés par le fabricant.

Détection des fuites de gaz

Avant d'utiliser le gril et après le remplissage de la bouteille, vérifiez avec soin que toutes les connexions sont serrées et qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

1. Préparez 56-85 g (2-3 oz) de solution d'eau savonneuse.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur Arrêt.
3. Passez de petites quantités de solution à la brosse sur tous les raccords, et ouvrez le gaz.
4. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Passez à l'étape 5.
5. Coupez le gaz et serrez toutes les connexions.
6. Repassez à l'étape 1 pour retester les raccords.
7. Si des bulles continuent à apparaître, coupez le gaz. Contactez le service à la clientèle.

Cuisson au gaz

Avertissement : N’utilisez jamais une allumette ou une flamme ouverte pour détecter les fuites. Ceci pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement de tout raccord ou tuyau de gaz, les joints doivent être étanchéifiés avec un produit d'étanchéité homologué ou du téflon.

Manipulation en toute sécurité de la bouteille de propane liquide

Souvenez-vous de manipuler la bouteille portable de propane liquide avec précaution lors du transport pour le remplissage. Évitez de la faire chuter ou de la heurter contre des objets affûtés. Les bouteilles de propane liquide sont robustes, mais une série d’impacts peut endommager le conteneur.

Lors du transport de la bouteille pour le remplissage, assurez-vous que le robinet est bien fermé et que le couvercle de protection est bien installé. Placez la bouteille en toute sécurité à la verticale de sorte qu’elle ne roule pas dans le véhicule.

Si vous prévoyez de faire des arrêts, faites remplir votre bouteille en dernier avant le trajet du retour. Une fois de plus, assurez-vous que la bouteille remplie est bien fermée et à la verticale. Une fois arrivé, déchargez la bouteille remplie du véhicule. Ne laissez jamais une bouteille portable de propane liquide dans un véhicule qui pourrait chauffer au soleil.

Le fournisseur de propane liquide peut également vous donner des conseils de sécurité.

Remisage en toute sécurité de la bouteille de propane liquide

Lorsque vous êtes en voyage d’aventure dans votre véhicule de plaisance ou à la recherche d’un endroit pour placer la bouteille de propane liquide pour alimenter votre gril d’extérieur, gardez ces règles de sécurité générales concernant les bouteilles portables de propane liquide à l’esprit :

Ne rangez pas les bouteilles (vides ou pleines) dans votre domicile, dans la zone d’habitation de votre véhicule de plaisance, dans votre sous-sol ou votre atelier. Il est peu probable que du propane liquide fuie de la bouteille. En cas de fuite, le carburant peut être exposé aux étincelles des automobiles, des outils électriques et d'autres appareils. Lors du remisage ou du transport de la bouteille de GPL, elle doit rester en position verticale. Ne reposez jamais la bouteille sur le côté, qu'elle soit pleine ou vide. Ne rangez jamais une bouteille de rechange sous ou près du gril.

MISE EN GARDE: Ne transportez et ne déplacez jamais le gril ou la bouteille sans avoir préalablement fermé le robinet manuel de la bouteille de propane liquide.

Le meilleur endroit pour remiser une bouteille de propane liquide est un endroit ombragé ou protégé à l'extérieur, derrière la maison ou le garage, ou sur une terrasse protégée hors de portée des enfants. Le propane liquide ne s’évapore pas. Il est enfermé dans un conteneur robuste et fermé. Il ne perd pas son pouvoir de combustion propre, même s'il est laissé à l'extérieur toute l'année.

AVERTISSEMENT : Lorsqu’elle n’est pas connectée au gril, la bouteille de GPL doit être rangée à la verticale à l'extérieur dans un lieu frais et bien ventilé, à l'écart du gril et de toute autre source de chaleur. Le non-respect de cet avertissement peut endommager le robinet de la bouteille, entraînant des risques d’incendie et de blessures.

Cuisson au gaz

Remplissage d’une bouteille de propane

Il est très important que la bouteille de GPL soit correctement remplie. Utilisez un fournisseur de GPL réputé et observez la méthode et la capacité de remplissage de la bouteille. Une bouteille trop remplie peut présenter des dangers.

La bonne méthode de remplissage de la bouteille est en fonction du poids. La bouteille vide doit être placée sur une balance. Les poids de la balance doivent être réajustés à un poids permettant jusqu'à 80% du poids total. L’opération de remplissage doit prendre fin lorsque la bouteille est remplie à 80% de sa capacité totale. Si la bouteille n'est pas complètement remplie, un réajustement de la balance peut être fait pour prendre en compte le GPL déjà présent dans la bouteille.

AVERTISSEMENT : Une bouteille de GPL (propane) est trop remplie si elle contient plus de 80% de sa capacité totale en propane.

Une bouteille de GPL (propane) mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. Si la bouteille est trop remplie et que le climat provoque une surchauffe de la bouteille (journée chaude, bouteille laissée au soleil ou remisée à l’intérieur), une pression interne est créée due à la dilatation du propane qui peut à son tour provoquer la libération du propane par la soupape de sécurité de la bouteille. La soupape de sécurité est un dispositif de protection requis sur les bouteilles de propane de 9 kg (20 lb) par le département du transport pour éviter les défaillances catastrophiques des bouteilles dues à une pression excessive. Le GPL qui se libère de la bouteille est inflammable et peut être explosif.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement de tout raccord ou tuyau de gaz, les joints doivent être étanchéifiés avec un produit d'étanchéité homologué ou du téflon. Après avoir effectué les connexions, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites au niveau de tous les joints à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Consultez les instructions à la page 19.

AVERTISSEMENT : N’utilisez jamais une flamme nue pour rechercher les fuites. Ceci pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures.

Emplacement du gril

Cet appareil à gaz est conçu et homologué pour une utilisation en extérieur uniquement. N’utilisez pas le gril à l’intérieur d’un bâtiment, d’un garage, d’un véhicule de plaisance, d’une terrasse protégée ou dans un lieu fermé. Maintenez le gril à l’écart des zones ventées, mais gardez-le dans une zone bien ventilée. N’obstruez pas le flux de combustion et l’air de ventilation autour du gril.

Avertissement : Ne placez pas le gril sous des surfaces combustibles situées en hauteur et non protégées.

Dégagement par rapport aux constructions combustibles

Un dégagement minimum de 91 cm (36 po) des constructions combustibles sur les côtés et à l’arrière du gril doit être maintenu. Cependant, le fabricant recommande fortement d’obtenir un dégagement d'1,8 m (6 pi) par rapport aux constructions combustibles.

Dégagement par rapport aux constructions non combustibles

Un dégagement minimum de 91 cm (36 po) à l’arrière du gril au-dessus de la surface de cuisson par rapport aux constructions non combustibles est requis pour permettre à la hotte du gril de s'ouvrir complètement. Un dégagement minimum de 91 cm (36 po) sur les côtés du gril au-dessus de la surface de cuisson par rapport aux constructions non combustibles est recommandé. Le gril peut être installé directement près d'une construction non combustible sous la surface de cuisson.

Instructions d'allumage du gril

Vérification de l'alignement des orifices avec les brûleurs

Les orifices peuvent se déplacer durant l'assemblage et le déplacement du gril; en conséquence, vérifiez l'alignement des orifices avec les brûleurs conformément aux illustrations suivantes, avant l'allumage.

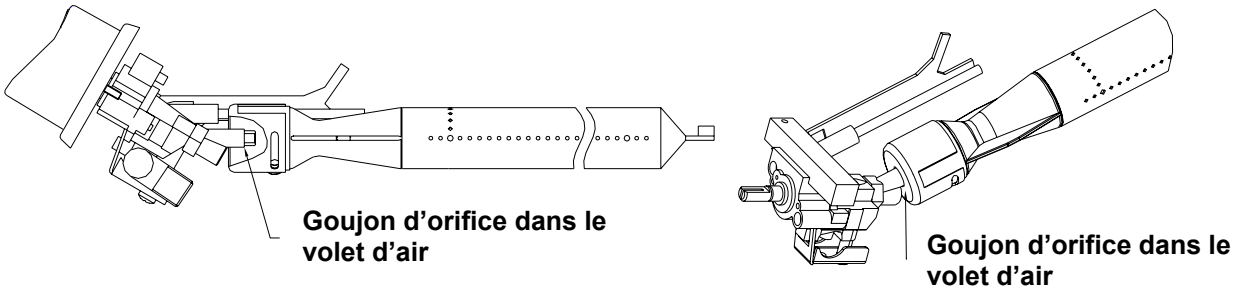


Fig. 33 Relation entre les brûleurs principaux et l'orifice

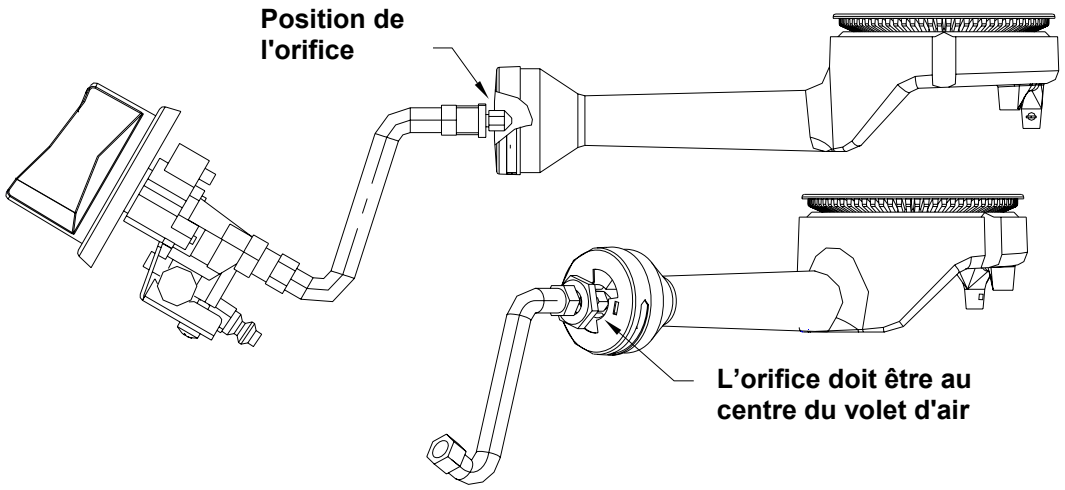
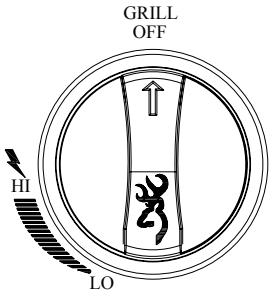


Fig. 34 Relation entre le brûleur latéral et l'orifice

Pour allumer les brûleurs principaux et le brûleur latéral



1. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur Arrêt.
2. Ouvrez la hotte du gril.
3. Assurez-vous que la cuvette de propreté est installée.
4. Ouvrez le robinet de la bouteille.
5. **Allumez chaque brûleur séparément.** Allumer deux valves de brûleur en même temps pourrait réduire la puissance dans la connection du réservoir.
6. Poussez et tournez chaque bouton de commande à gauche et continuer à tourner de la position Arrêt à la position haute température pendant 5 secondes tout en appuyant sur le bouton.
7. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, remettez immédiatement le bouton de commande sur Arrêt. Attendez 5 minutes et répétez les ÉTAPES 6 et 7 2 ou 3 fois maximum.
8. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage.

AVERTISSEMENT :

1. **Assurez-vous que la hotte est complètement ouverte à chaque fois que vous tentez d'allumez le gril. Une hotte non ouverte peut entraîner un délai de l'allumage, causant des blessures.**
2. **Le gril est équipé d'un orifice d'observation de la flamme dans le panneau latéral. Portez des gants de protection avant d'utiliser ce dispositif.**

MISE EN GARDE: Il est important d'inspecter la longueur totale de la conduite de gaz. Si des signes d'abrasion ou d'usure excessives sont présents, ou si la conduite est coupée, elle doit être remplacée avant d'utiliser l'appareil.

Si nécessaire, vérifiez la liste des pièces pour obtenir la conduite de rechange adéquate. Il est nécessaire d'ouvrir la porte inférieure pour inspecter complètement la conduite.

Vérification de la flamme

Consultez la Fig. 40 ci-dessous (vue latérale du gril). Vérifiez la flamme après l'allumage du gril. Assurez-vous que la flamme est stable et bleue en grande partie.

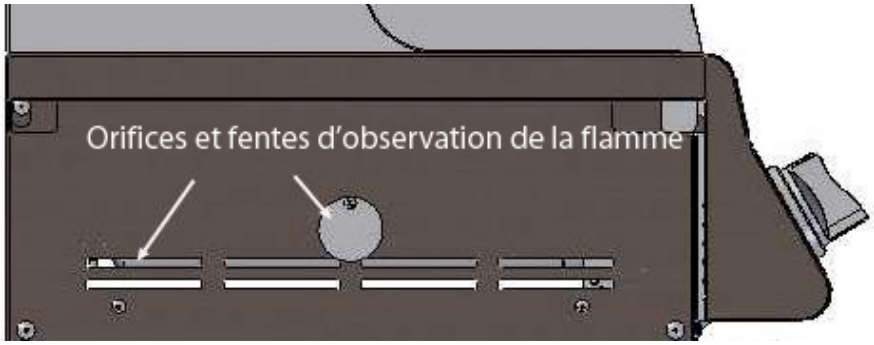


Fig. 35

Réglage du volet d'air

Les volets des brûleurs de graisse sont réglés en usine pour plus de commodité. Les réglages est :
(1) Complètement ouvert pour le gaz LP.

Si vous désirez ajuster les volets (ou si la flamme est plus jaune que bleue), veuillez suivre cette procédure.

Avertissement : Ne touchez pas le brûleur après les réglages. Le brûleur est chaud.

a. Les volets sont situés à l'extrémité des brûleurs sous la boîte de commande. Fig. 41.
b. Desserrez la vis du volet.
c. Allumez le brûleur à régler.
d. D'une main protégée et gantée, ajustez le volet d'air jusqu'à ce qu'une flamme régulière et presque entièrement bleue soit observée par les orifices et les fentes d'observation de chaque côté du boîtier des brûleurs.
   Les flammes acceptables sont illustrées à la Fig. 37.
e. Serrez suffisamment la vis de verrouillage du volet pour maintenir le volet en place.
f. Répétez cette procédure pour les autres brûleurs.

Fig. 36 Volet d'air

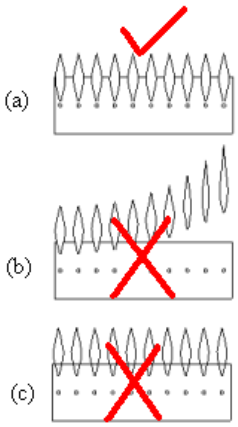


Fig. 37 Flamme acceptable uniquement (a)

Instructions d'allumage aux allumettes

Important : La hotte doit être ouverte pour allumer un brûleur avec une allumette.

1. Ouvrez l'alimentation en gaz.
   a. En cas d'alimentation portable, ouvrez au niveau du robinet de la bouteille de GPL.
   b. En cas d'alimentation permanente ouvrez au niveau du robinet de coupure manuelle.
2. Repérez les orifices d'observation de flamme de chaque côté.
3. Ouvrez la porte droite pour accéder à la pince pour allumettes avec la chaîne.
4. Attachez l'allumette ou le papier à la pince (Fig. 38), allumez l'allumette et insérez-la près des orifices du brûleur, et poussez et tournez le bouton enfoncé à gauche en position haute température.

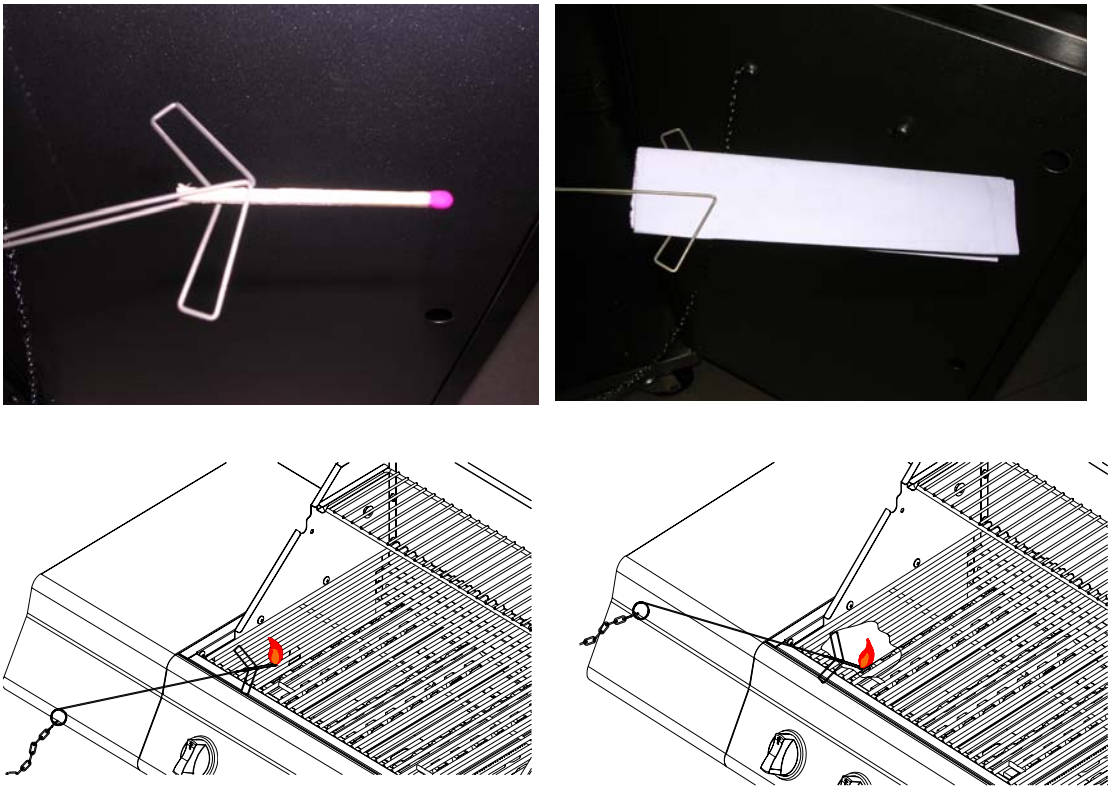


Fig. 38 Illustration de l'allumage avec allumette/papier

5. Le brûleur central (si nécessaire) peut être allumé à partir de la grille centrale en insérant la pince à allumette à l'avant du dispositif de saveur. Allumez ce brûleur avant d'allumer les deux brûleurs extérieurs.
6. Appuyez sur le robinet du brûleur en question et tournez sur température élevée.

7. Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Retirez l'allumette et éteignez-la.
8. Répétez les étapes 2-6 pour le brûleur suivant.

Rodage du gril

Lors de l'allumage initial du gril, il est recommandé de faire brûler les brûleurs principaux sur haute température pendant 20 minutes avec la hotte abaissée, puis de les éteindre. Ceci permet de tremper le gril.

Préchauffage du gril

Il est très important que le gril soit à la température adéquate avant de l'utiliser. Après l'allumage, fermez la hotte et préchauffez le gril sur haute température pendant 15 minutes. Ce préchauffage permet d'assurer que les grilles de cuisson sont suffisamment chaudes pour les grillades.

MISE EN GARDE: Ne couvrez pas les grilles durant la période de préchauffage.

AVERTISSEMENT : Pour éviter la perte de contrôle des flambées de graisse éventuelles, ne laissez jamais un gril sans surveillance. Les flambées de graisse peuvent être importantes et causer des dommages au gril et aux biens et des blessures.

Hotte ouverte ou fermée pour les grillades

La cuisson avec la hotte ouverte ou fermée est une question de préférence. La cuisson avec la hotte fermée est recommandée pour des températures de cuisson vive maximum. Cette méthode produit également plus de flambées, accélérant la procédure de cuisson et offrant une saveur plus robuste, fumée et de plein air. Si vous préférez une cuisson plus lente avec moins de flambées, il est suggéré de laisser la hotte ouverte.

Il est recommandé de toujours cuire avec la hotte FERMÉE en cas de grand vent ou de climat froid. Le gril 2518SLB a été conçu et construit pour vous offrir une flexibilité et des performances de cuisson optimales. Faites preuve de créativité. Essayez différentes méthodes de cuisson sur votre gril pour déterminer celle qui vous convient le mieux. Il n'y a pas de méthode de cuisson bonne ou mauvaise, seulement différents styles. Soyez créatif et profitez de votre gril!

AVERTISSEMENT : Veuillez vous souvenir que ce gril est un appareil de cuisson à gaz d'extérieur. De nombreuses zones du gril génèrent une chaleur extrême. Nous avons pris toutes les précautions pour vous protéger des zones de contact. Cependant, il est impossible d'isoler toutes les zones à haute température. En conséquence, faites preuve de bon sens et d'un certain degré de prudence lors de la cuisson avec ce produit. Il est suggéré de se protéger les mains en les recouvrant lors de l'utilisation de ce gril. Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud. Attendez que le gril soit éteint et bien refroidi avant de le déplacer. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures.

Postchauffage

Pour éviter que de la nourriture carbonisée ne s'accumule sur les grilles, faites fonctionner le gril à haute température pendant 15 minutes à la fin de la cuisson lorsque les aliments ont été ôtés.

MISE EN GARDE: Ne couvrez pas le gril durant la période de postchauffage.

Après le postchauffage du gril, tournez les boutons de commande sur Arrêt.

Fermeture de la bouteille de propane

Une fois que le boîtier des brûleurs a refroidi, la bouteille de propane doit être fermée. Si vous ne voulez pas attendre que le boîtier des brûleurs ait refroidi, utilisez une main protégée pour fermer le robinet de la bouteille de propane.

AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de fermer le robinet de la bouteille de propane sans avoir au préalable couvert votre main d'une mitaine ou attendu que le gril refroidisse. Le non-respect de cet avertissement peut causer de graves brûlures.

Acier inoxydable

Le gril en acier inoxydable 2518SLB est fabriqué principalement d'acier inoxydable. L'acier inoxydable ne se rouille pas dans certaines conditions; en conséquence, une protection et un nettoyant pour acier inoxydable doivent être utilisés lorsque le gril n'est pas utilisé.
Essuyez toutes les surfaces, sauf les surfaces de cuisson, avec du WD40 ou du nettoyant pour acier inoxydable une fois par mois.

Ne nettoyez jamais l'acier inoxydable lorsqu'il est chaud.

Après la cuisson initiale, certaines zones du gril (c'est-à-dire les évents, la hotte et le boîtier des brûleurs) peuvent se décolorer. Cette décoloration est normale et est causée par la chaleur intense des brûleurs.

Des tâches de graisses peuvent s'accumuler sur la surface de l'acier inoxydable et cuire. Elles peuvent généralement être ôtées avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour acier inoxydable. En dernier recours, un tampon légèrement abrasif peut être utilisé avec le nettoyant pour acier inoxydable. Utilisez une légère pression sur le tampon et frottez toujours en direction du grain.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le gril.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur la surface polie. Nettoyez avec prudence. Un produit nettoyant léger pour chrome ou une cire pour métal peuvent être utilisés pour ramener le lustre. Du produit Naval Jelly peut être utilisé pour retirer les tâches de rouille provenant de sources extérieures. Suivez avec précaution les instructions du produit.

Pour retouches les rayures mineures de l'acier inoxydable, poncez légèrement la surface affecté avec du papier émeri de grain 160 dans la direction du grain.

Brûleurs

Les brûleurs sont faits en acier inoxydable et peuvent tremper dans l'eau et être nettoyés avec une brosse en fils de laiton ou à poils durs. Vérifiez que chaque orifice n'est pas obstrué. Utilisez une petite broche (plus petite que l'orifice) pour nettoyez les obstructions. N'agrandissez pas les orifices. Assurez-vous que les brûleurs sont secs avant de les réinstaller sur le gril. Fig. 39.

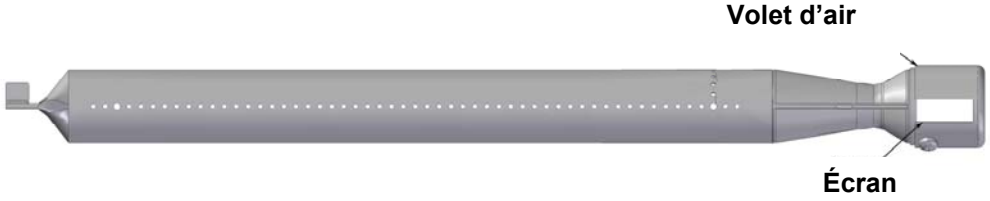


Fig. 39

Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs, ce qui peut diriger le gaz vers l'avant du brûleur. Ceci est une condition très dangereuse qui peut causer un incendie derrière le panneau du robinet, endommageant ainsi le gril et le rendant dangereux à utiliser. Inspectez les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après les conditions suivantes :

1. Odeur de gaz combinée à des flammes jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.

3. Le gril ne chauffe pas de façon uniforme.
4. Les brûleurs émettent des bruits secs.

Cuvette de propreté

La cuvette de propreté récolte une quantité de graisse excessive et des particules de nourriture.

Laissez la cuvette et son contenu refroidir avant de nettoyer. Dégagez la cuvette et essuyez-la. Assurez-vous que la cuvette est installée avant d'utiliser le gril.

Il est fortement recommandé de vérifier régulièrement la cuvette pour éviter les risques d'allumage de la graisse; cependant, la plupart des écoulements de graisse sont revaporisés dans l'aliment en cours de cuisson, procurant une saveur de grillade en plein air.

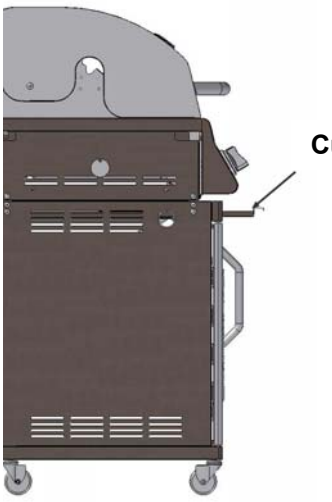


Fig. 40

Conseils utiles

Nettoyage du boîtier des brûleurs

Nettoyez le boîtier des brûleurs à chaque saison ou après chaque accumulation de graisse avec un mélange non toxique de 18 cl de bicarbonate de soude, 6 cl de sel et 6 cl d'eau. Appliquez la pâte sur la surface du boîtier des brûleurs, laissez reposer pendant 24 heures et utilisez une spatule pour retirer, puis essuyez.

Évaluation de la quantité de GPL

Pour déterminer la quantité de propane dans la bouteille, le gril doit être allumé. Placez votre main en haut de la bouteille et descendez lentement sur les côtés jusqu'à ce que la bouteille soit fraîche au toucher. Ceci indique la quantité approximative de propane dans la bouteille; si elle est vide au trois quarts, remplissez-la.

N'utilisez pas de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de tels produits annulerait la garantie et pourrait conduire à un incendie, une explosion et des blessures corporelles.

Vue explosée du modèle au GPL

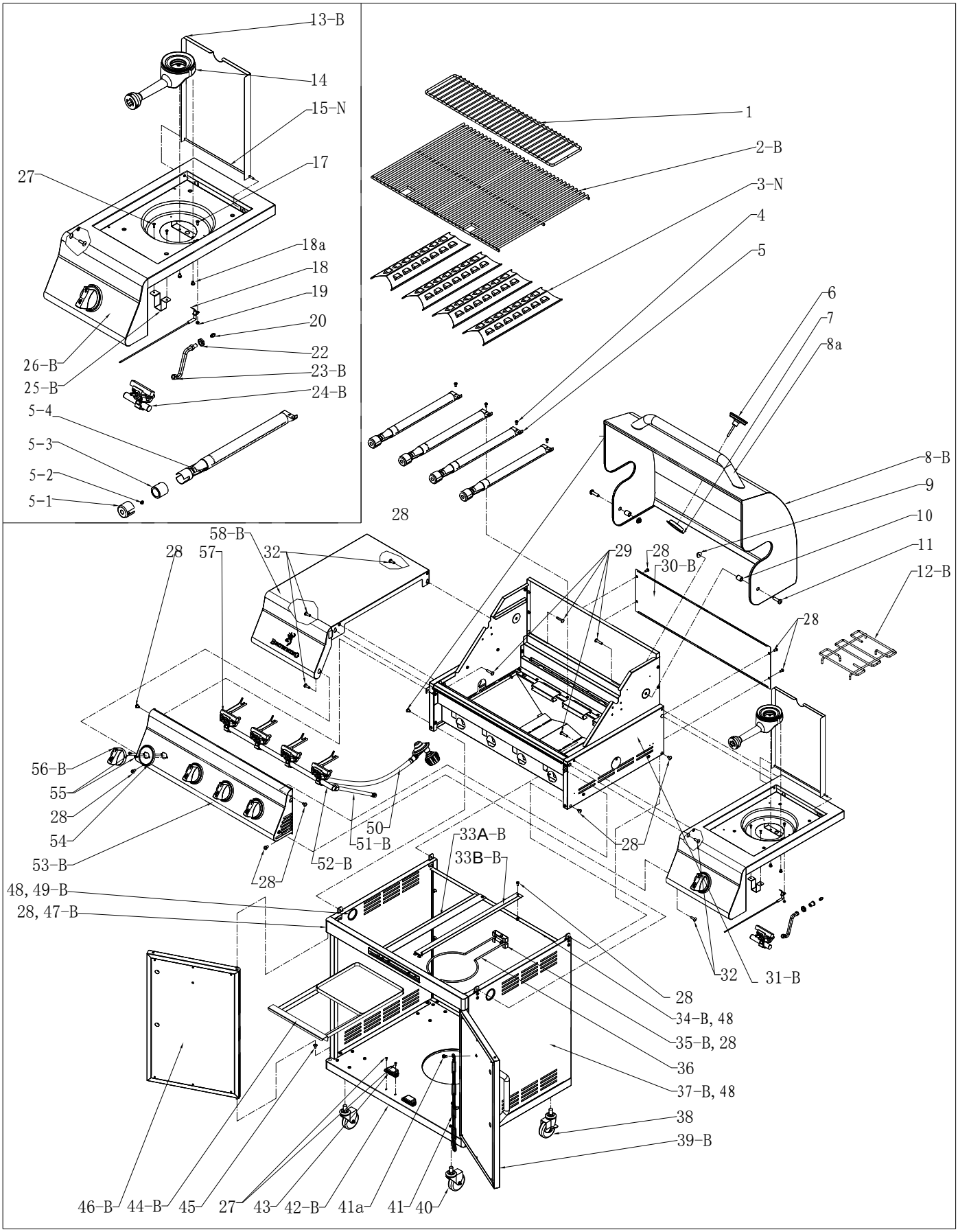


Fig. 41

Liste des pièces de rechange pour le modèle au GPL

Article	Référence de pièce	Description de la pièce	Article	Référence de pièce	Description de la pièce
1	2518SL-2001	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT	32	1/4-20 x 5/8″	VIS
2-B	**2518SL-2002-B**	GRILLE	**33A-B**	**2518SL-1501-B**	SUPPORT DE LA CUVETTE DE PROPRETÉ (GAUCHE)
3-N	2518SL-2003-N	DISPOSITIF DE SAVEUR	**33B-B**	**2518SL-1502-B**	SUPPORT DE LA CUVETTE DE PROPRETÉ (DROIT)
4	3/16-24 x 3/8″	VIS	**34-B**	**2518SL-1201-B**	PANNEAU ARRIÈRE
5	2518SL-2004	BRÛLEUR PRINCIPAL	**35-B**	**2518SL-1203-B**	SUPPORT, ANNEAU DE BOUTEILLE
5-1	2518SL-2004-8	VOLET D'AIR	36	2518SL-1202	ANNEAU DE BOUTEILLE
5-2	5/32-32 x 1/5″	VIS	**37-B**	**2518SL-1400-B**	PANNEAU DROIT
5-3	2518SL-2004-7	ÉCRAN	38	2518SL-8007	ROULETTE VERROUILLABLE
5-4	2518SL-2004-1	BRÛLEUR PRINCIPAL	**39-B**	**2518SL-1700-B**	PORTE DROITE
6	2518SL-8001	JAUGE DE TEMPÉRATURE	40	2518SL-8008	ROULETTE
7	2518SL-6002	RONDELLE, JAUGE DE	41	3019L-1710	PORTE-ALLUMETTES
8a	2518SL-6200	POIGNÉE DE LA HOTTE	41a	5/32-32 x 5/8"	VIS
8	2518SL-6100	HOTTE	**42-B**	**2518SL-1101-B**	PANNEAU DE BASE AVEC SUPPORT DE ROULETTE
9	5/16-18 UNC	ÉCROU À EMBASE	43	2518SL-8052	AIMANT
10	2518SL-6001	DOUILLE	**44-B**	**2518SL-1900-B**	CUVETTE DE PROPRETÉ
11	5/16-18 x 1 1/4″	VIS	45	2518SL-1104	ROULEMENT
12-B	**2518SL-5007-B**	GRILLE, CUISSON LATÉRALE	**46-B**	**2518SL-1600-B**	PORTE GAUCHE
13-B	**2518SL-5005-B**	COUVERCLE, CUISSON LATÉRALE	**47-B**	**2518SL-1800-B**	BARRE
14	FB0124A	BRÛLEUR LATÉRAL	48	2518SL-1204	ANNEAU EN PVC
15-N	2518SL-5003-N	TIGE, COUVERCLE DE CUISSON	**49-B**	**2518SL-1300-B**	PANNEAU GAUCHE
17	5/32-32 x 3/8″	VIS	50	2518SL-8009	RÉGULATEUR DE PRESSION DE GPL
18	2518SL-8006	BROCHE D'ALLUMAGE	**51-B**	**2518SL-3005-B**	{0>Side Burner Hose<}0{>Conduit du brûleur d'appoint <0}
18a	3/16-24 x 1/4″	VIS	**52-B**	**2518SL-3210-B**	MANIFOLD, BRÛLEUR PRINCIPAL
19	5/32-32UNC	ÉCROU	**53-B**	**2518SL-3100-B**	BOÎTE DE COMMANDE
20	2518SL-8183-LPG	BUSE	54	2518SL-3002	COLLERETTE
			55	M4 x 10	VIS
22	MI2 x 1.25	ÉCROU	**56-B**	**2518SL-3001-B**	BOUTON
23-B	**2518SL-8005-B**	CONDUITE, CUISSON LATÉRALE	57	2518SL-8002-LPG	ROBINET DE BRÛLEUR PRINCIPAL
24-B	**2518SL-5200 -B**	MANIFOLD, CUISSON LATÉRALE	**58-B**	**2518SL-4000-B**	TABLETTE LATÉRALE
25-B	**2518SL-5008-B**	SUPPORT, CUISSON LATÉRALE			
26-B	**2518SL-5000A-B**	TABLETTE DE CUISSON LATÉRALE			
27	M3 x 10	VIS			
28	1/4-20 x 3/8″	VIS			
29	1/4-20 x 1 3/8″	VIS			
30-B	**2518SL-2008-B**	DÉFLECTEUR DE VENT			
31-B	**2518SL-2000-B**	BOÎTIER DES BRÛLEURS			

Programme de garantie

Une **preuve d'achat** est requise pour accéder au programme de garantie, qui entre en effet à la date d'achat. Sans preuve d'achat, et après l'expiration de la garantie, les frais des pièces de rechange, d'expédition et de traitement seront à votre charge.

Garantie limitée

Garantie limitée de 5 ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie limitée d'un an sur toutes les pièces pour les dommages affectant le fonctionnement du gril à gaz.

Provisions de la garantie :

Cette garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les pannes dues à une utilisation, une installation ou un entretien incorrects.
Cette garantie ne couvre que le remplacement des pièces défectueuses. Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou consécutifs et des frais de main d'œuvre.
Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration suite à l'utilisation du gril, ou le manque d'entretien, un environnement hostile, les accidents, les altérations, les abus ou les négligences.
Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits chimiques ou abrasifs, et tout dommage aux autres composants utilisés lors de l'installation ou du fonctionnement du gril à gaz.

Certains États ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques, et d'autres droits pouvant varier d'un État à l'autre peuvent également exister.

Distribué par :
Camp Chef
P.O.Box 4057
Logan, UT 84323

Imprimé en Chine

Problème	Solutions possibles
Le gril ne s'allume pas	1. Poussez et tournez le bouton et vérifiez qu'il y a une étincelle. 2. S'il y a une étincelle, vérifiez que le brûleur est alimenté en gaz. a. Purgez la conduite pour éliminer l'air emprisonné. b. Vérifiez que le brûleur peut être allumé avec une bougie. c. Vérifiez que les autres brûleurs fonctionnent. d. Vérifiez visuellement l'électrode et le fil tout en poussant le bouton de l'allumeur. Si une étincelle est présente ailleurs qu'à l'extrémité de l'allumeur, ce dernier doit être remplacé.
La flamme du brûleur est jaune et une odeur de gaz se dégage	1. Vérifiez que l'entrée du brûleur n'est pas obstruée, en particulier par des araignées et d'autres insectes. 2. Vérifiez que le volet d'air est bien réglé. 3. Vérifiez la source des fuites de gaz.
Flambées excessives	1. Hotte relevée lors des grillades. 2. Réglez les boutons en position basse température. 3. Éteignez un brûleur si nécessaire. 4. Continuez à chauffer le gril pendant 10-15 minutes pour brûler les écoulements. 5. Utilisez des viandes moins grasses. 6. Faites toujours griller le poulet à faible température, côté chair vers le bas pendant 20 minutes, et tournez du côté peau pendant 20 autres minutes. Suivez les étapes ci-dessus. 7. Si les flambées continuent, déplacez la viande sur la grille de réchauffement jusqu'à ce que la flamme réduise. 8. Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes; ceci pourrait détruire le gril.
Le brûleur émet des explosions	1. Vérifiez que le brûleur ne présente pas de défauts. 2. Vérifiez que le brûleur est bien installé. 3. Assurez-vous que le mélange de carburant n'est pas trop pauvre. 4. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est suffisante. 5. Vérifiez que la bouteille de GPL n'est pas vide.

Problème	Solutions possibles
Faible température, GPL	Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de régulation du débit conçu pour alimenter le gril avec un débit de gaz suffisant dans des conditions normales tout en contrôlant le débit de gaz excessif. Des modifications rapides de la pression peuvent déclencher le dispositif de contrôle du débit en fournissant une faible flamme et une faible température. Si le robinet de la bouteille est en position ouverte pour permettre l'écoulement de gaz alors qu'un robinet de brûleur est ouvert, la pointe de pression activera le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit normalisée. Ceci devrait avoir lieu dans les 5 secondes qui suivent. Pour vous assurer que ceci n'entraînera pas de difficulté pour allumer le gril, suivez ces instructions: 1. Assurez-vous que tous les robinets des brûleurs sont sur Arrêt. 2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez 5 secondes. 3. Allumez les brûleurs l'un après l'autre en suivant les instructions d'allumage indiquées sur la boîte de commande et la page 22.
Basse temperature alors que le bouton est en position haute température	1. Assurez-vous que le problème ne concerne qu'un seul brûleur. Si ceci semble être le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur, nettoyant les orifices de toute obstruction. 2. Vérifiez qu'il n'y a pas de conduite de gaz courbée ou pliée. 3. Vérifiez que le volet d'air est bien réglé. 4. Vérifiez que l'alimentation et la pression en gaz sont correctes. 5. Préchauffez le gril pendant 15 minutes complètes. 6. Si du GPL est utilisé, vérifiez que la bouteille n'est pas vide.

Distributed By:

Camp Chef
P.O.Box 4057
Logan, UT 84323

Printed in China